

# 昼食メニューカレンダー

毎日が笑顔で過ごせたら… 食から始まる、明日の笑顔!  
四季彩々 食材へのこだわり、味へのこだわり、クッキングキョートオリジナル

◆昼食はPM1:00までにお召し上がり下さい。  
◆材料入荷の都合により献立を変更することがあります。  
◆お弁当は冷所において下さい。  
◆食後、衛生上、食器の水洗いに協力をお願いします。  
◆食事前には必ず手を洗いましょう。  
E=エネルギー・P=たんぱく質・F=脂質  
表示成分は、松弁当の副食のみの値になっております。桜弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧頂くか、お問合せください。

電子レンジのご使用について  
松弁当=   
桜弁当=   
※桜容器もレンジ対応の材質に変更致しました。

**松弁当** 掲載写真の内容  
※容器イメージ

**桜弁当** 掲載写真のメイン献立が(緑文字)に変わります。  
※容器イメージ

掲載写真の松弁当のメイン献立がカレンダー掲載の下の(緑文字)に変更になり、プラス一品のお届けとなります。手作りを基調としたより高級感のある逸品をめざしてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

味の素 京都 味 京都 味  
クッキング キョート

野菜と牛肉の旨味が、  
溶け込んだ濃厚な味わいの  
ビーフカレーです。

毎日、お届けできます。 ※カレーのお届けは、レトルトです。袋のまま湯煎して頂くか、袋をあけご飯にかけて、電子レンジで温めてください。

**ご案内**

☆会議用弁当、行楽弁当  
イベント用弁当 受付中!  
弁当・折詰等取り揃えております  
のでお気軽にお問い合わせ下さい。  
※画像はイメージです。

※10食以上で、お届けの3営業日前までに  
ご予約くださいませ。

☆炊き込みご飯について  
6月より夏季期間中、食品衛生上の  
都合により、休止とさせていただきます。  
ご了承ください。

ぜひ、配達弁当をご活用下さい!

月	火	水	木	金	土
<p>夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。ご了承下さいませ。</p> <p><b>暑</b></p>	<p><b>1</b> 鶏の照焼&amp;アジフライ E 501kcal P 24.6g F 46.8g</p> <p>桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ</p>	<p><b>2</b> 麻婆茄子&amp;チヂミ E 279kcal P 7.4g F 32.7g</p> <p>桜M/献立⇒ 赤魚西京焼き</p>	<p><b>3</b> サバの塩焼き E 312kcal P 16g F 19.9g</p> <p>桜M/献立⇒ 八宝菜</p>	<p><b>4</b> ハムカツ&amp;彩りベーコン巻 E 345kcal P 12.5g F 38.7g</p> <p>桜M/献立⇒ サーモンフライ&amp;コロケ</p>	
<p><b>6</b> イカ天南蛮たれ&amp;みそ味つくね E 332kcal P 13g F 31.5g</p> <p>桜M/献立⇒ 和風ハンバーグ&amp;もちさくホト</p>	<p><b>7</b> トンカツ E 298kcal P 11.6g F 35.6g</p> <p>桜M/献立⇒ エビフライ&amp;ハムステーキ</p>	<p><b>8</b> サケの塩焼き E 273kcal P 16.7g F 23.1g</p> <p>桜M/献立⇒ ビビンバ風焼肉&amp;メンチカツ</p>	<p><b>9</b> ホトベーコンカツ&amp;野菜つくね E 426kcal P 12.4g F 33.6g</p> <p>桜M/献立⇒ カレーの唐揚げ</p>	<p><b>10</b> 家常豆腐&amp;春巻 E 294kcal P 7.9g F 39.4g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏のカレーパン粉焼き</p>	<p><b>11</b> 鶏の唐揚&amp;目玉風オムレツ E 420kcal P 14.4g F 30.2g</p> <p>桜M/献立⇒ 南瓜クノーデル&amp;照焼チキン</p>
<p><b>13</b> カレーの蒲焼風&amp;揚げなす肉味噌のせ E 306kcal P 16.3g F 26.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 麻婆茄子&amp;鶏天甘酢あん</p>	<p><b>14</b> デミグラスハンバーグ E 330kcal P 15.6g F 25.1g</p> <p>桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p><b>15</b> チーズインメンチカツ E 365kcal P 12.2g F 30.7g</p> <p>桜M/献立⇒ 豚肉生姜焼き&amp;アジフライ</p>	<p><b>16</b> 酢豚&amp;フォーハイ E 335kcal P 13.2g F 39.1g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの塩焼き</p>	<p><b>17</b> 鶏のスタミナ焼&amp;玉子豆腐 E 320kcal P 20g F 18.5g</p> <p>桜M/献立⇒ ビーフカツ</p>	<p><b>18</b> マグロカツ E 316kcal P 10.5g F 33.9g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏の竜田揚げ</p>
<p><b>20</b> ホタージュ風フライ&amp;ハムステーキ E 300kcal P 8.5g F 33.8g</p> <p>桜M/献立⇒ 白身フライのイカパッショ</p>	<p><b>21</b> サバの煮付け E 386kcal P 17.1g F 32.3g</p> <p>桜M/献立⇒ チーズメンチカツ&amp;目玉風オムレツ</p>	<p><b>22</b> エビフライ&amp;ジャーマンホト E 296kcal P 11g F 33.2g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏のねぎ塩焼き</p>	<p><b>23</b> 八宝菜&amp;中華メンチカツ E 274kcal P 12.3g F 28.1g</p> <p>桜M/献立⇒ マルの揚げおろし煮</p>	<p><b>24</b> デミカツ&amp;ごま豆腐 E 361kcal P 14g F 34.5g</p> <p>桜M/献立⇒ デミグラスハンバーグ</p>	<p><b>25</b> 海鮮串カツ&amp;お好み焼 E 275kcal P 8.1g F 35.9g</p> <p>桜M/献立⇒ カニ玉&amp;家常豆腐</p>
<p><b>27</b> キャベツの肉野菜炒め&amp;イカ焼 E 271kcal P 9.9g F 33.4g</p> <p>桜M/献立⇒ サケのレモンパッパ-焼</p>	<p><b>28</b> チキン竜田 E 308kcal P 14.3g F 34.9g</p> <p>桜M/献立⇒ 麻婆豆腐&amp;エビチリ</p>	<p><b>29</b> ビーフコロケ&amp;たらのレモンパッパ-焼 E 406kcal P 17.8g F 44.4g</p> <p>桜M/献立⇒ ヒレカツ</p>	<p><b>30</b> チーズインハンバーグ&amp;イカリングフライ E 324kcal P 15.1g F 31.7g</p> <p>桜M/献立⇒ サバのあおさフライ</p>		

※表示写真のお漬物は、イメージです。変更する場合がございますのでご了承くださいませ。  
※(骨ナシ)記載の魚は、骨抜き処理をしております。稀に骨が残っている場合がございますが、ご了承くださいませ。

FATHER'S DAY

この献立表は、弊社ホームページでもご覧頂けます。  
URL <http://www.cooking-kyoto.co.jp/>