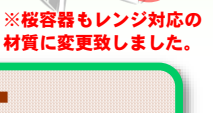


毎日が笑顔で過ごせたら… 食から始まる、明日の笑顔！
四季彩々 食材へのこだわり、味へのこだわり、クッキングキョートオリジナル

◆屋食は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、食器の水洗いにご協力をお願いします。
◆食事前には必ず手を洗いまししょう。
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= 
※桜弁当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段(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。

限定販売 7/1~

1日限定 50食! ご注文はお早めに!

販売は(月~金)迄です。

夏期限定
ぶっかけ麺セット

完全予約制
前日迄の
¥540(税込)
(本体価格¥500)
※この商品は麺とご飯のセット販売のみとなっております。

月水金

オクラ・わかめ・蒲鉾・刺身・さつぱりどろろ
味付どろろ



ぶっかけ
やまがけうどん
+
すいめんご飯

火木

天ぷら(茄子・しし唐・野菜のみ揚)大根おろし



ぶっかけ
天ぷら細うどん
+
かりかり梅ご飯

※写真は盛付イメージです。ごはんの右下一角はおまかせの内容です。井のトレイより具等を盛付いただき、袋より出汁をお掛け下さい。

《ご注文方法》

予約制ですので、前営業日の午後1時まで、食数注文書が電話で、商品名と数量をお申し込み下さい。
※納品当日の変更はお受け出来かねます。
※土・日・祝の販売は、致しておりません。

(株)クッキング キョート

〒615-0801 京都市右京区西京極豆田町6
TEL 075 (311) 3792(代)・FAX 075 (311) 9586
献立に関するメールでのお問合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp

月	火	水	木	金	土
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。	サバの塩焼	味噌カツ	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。 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/	1 かぼサラフライ & 野菜肉巻き E 303kcal P 8.3g F 12.4g	2 豚肉エスニック炒め & 白身フライ E 306kcal P 14.2g F 16.1g
4 イカ天チリソース & チャプチェ E 301kcal P 11.3g F 13.3g	5 サバの塩焼 E 307kcal P 16.2g F 20.4g	6 味噌カツ E 487kcal P 15.7g F 23.1g	7 鶏の旨塩焼き & 星型オムレツ E 340kcal P 16.9g F 18.5g	8 カレールウフライ & チーズ入つくね E 389kcal P 10.6g F 25.8g	9 牛すき煮 & 野菜かき揚げ E 300kcal P 10.5g F 14.3g
桜M/献立⇒ 鶏のパン粉焼オニオンコンソメ 11 イタリアンハンバーグ E 340kcal P 13g F 20.4g	桜M/献立⇒ カレーの唐揚げ 12 サケの塩焼 & 鶏天甘酢あん E 309kcal P 19.4g F 15.1g	桜M/献立⇒ 中華メンチカツ 13 エビカツ & フライドポテト E 311kcal P 6.8g F 17.4g	桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ 14 カレーの香り焼 E 21kcal P 15.2g F 4.2g	桜M/献立⇒ チキン竜田揚 15 酢豚 & 春巻 E 387kcal P 15.5g F 20.4g	桜M/献立⇒ サンマおかか煮 16 ミートコロッケ & オムレツ E 317kcal P 9.9g F 11.7g
桜M/献立⇒ ホキタルフライ 18 海の日	桜M/献立⇒ チーズインメンチカツ 19 チンジャオロース & 餃子 E 287kcal P 12.8g F 9.3g	桜M/献立⇒ サバの煮付 20 鶏の唐揚げ E 407kcal P 18.1g F 24.6g	桜M/献立⇒ ハムポテトサラダフライ 21 サバの煮付 E 393kcal P 19.1g F 22.4g	桜M/献立⇒ 和風ハンバーグ 22 トンカツ カレーソースがけ E 432kcal P 12.3g F 26.7g	桜M/献立⇒ 赤魚西京焼き 23 肉じゃが & シシモフライ E 315kcal P 13.6g F 9.1g
25 麻婆茄子 & フォーハイ E 298kcal P 8g F 11.5g	桜M/献立⇒ 贅沢ローストンカツ 26 塩チキンカツ & スコッチエッグ E 313kcal P 7.7g F 13.4g	桜M/献立⇒ サワラの照焼 27 エビフライ & 白身フライ E 328kcal P 11.6g F 19.3g	桜M/献立⇒ 焼き肉 28 照焼ハンバーグ E 331kcal P 17g F 16.9g	桜M/献立⇒ サケの南蛮漬 29 油淋鶏 & チヂミ E 387kcal P 14.3g F 19.2g	桜M/献立⇒ ハニーマスタードカツ 30 赤魚西京焼き & ピーマン肉詰フライ E 290kcal P 16g F 9.7g
桜M/献立⇒ 本格鶏の唐揚げ	桜M/献立⇒ 串カツ盛り合わせ	桜M/献立⇒ カニ玉	桜M/献立⇒ アジフライ	桜M/献立⇒ 豚肉生姜焼き	桜M/献立⇒ 肉じゃがコロッケ

※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。

白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g 主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。