

# 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。  
◆お弁当は冷所に於いて下さい。  
◆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

月	火	水	木	金	土
<p><b>5</b> 焼き肉 E 308kcal P 12.4g F 12.5g</p>	<p><b>6</b> イタリアンハンバーグ &amp; イカリングフライ E 347kcal P 15g F 18.7g</p>	<p><b>7</b> カレイの蒲焼き E 306kcal P 18.1g F 15.4g</p>	<p><b>8</b> 酢豚 &amp; 春巻き E 432kcal P 16.4g F 20.9g</p>	<p><b>9</b> 鶏のカレーパン粉焼き E 304kcal P 14.2g F 15g</p>	<p><b>3</b> ビーフロッケ &amp; バイクドエッグ E 309kcal P 9.7g F 9.8g</p>
<p><b>12</b> ねぎ塩カツ &amp; 豆腐ステーキ E 300kcal P 9.4g F 13.5g</p>	<p><b>13</b> シーフードフライ (白身魚・エビ・カキ) E 362kcal P 13.1g F 20.3g</p>	<p><b>14</b> 中華メンチカツ E 489kcal P 17.9g F 28.3g</p>	<p><b>15</b> サケの塩焼き E 303kcal P 16.5g F 12.2g</p>	<p><b>16</b> 甘辛たれカツ E 357kcal P 12.3g F 20.6g</p>	<p><b>10</b> 豚串カツ &amp; お好み焼き E 305kcal P 10.1g F 12g</p>
<p><b>19</b> おろしハンバーグ E 309kcal P 11.5g F 9.3g</p>	<p><b>20</b> チンジャオロース &amp; フォーハイ E 309kcal P 15.6g F 13.4g</p>	<p><b>21</b> ハムステーキカツ E 321kcal P 11.6g F 12.3g</p>	<p><b>22</b> イカ天南蛮だれ &amp; 厚揚げチャンプル E 415kcal P 11.7g F 24.3g</p>	<p><b>23</b> フライドチキン &amp; 星型オムレツ E 455kcal P 11.7g F 30.3g</p>	<p><b>24</b> 豚肉生姜炒め &amp; アジフライ E 342kcal P 16g F 17.2g</p>
<p><b>26</b> サバの幽庵焼き E 307kcal P 13.8g F 14.6g</p>	<p><b>27</b> 鶏の唐揚げ &amp; ハムステーキ E 463kcal P 20.4g F 25.3g</p>	<p><b>28</b> カニ玉 E 300kcal P 11.5g F 12.6g</p>	<p><b>29</b> ◆ 年末休暇 ◆</p> <p><b>30</b> ◆ 年末休暇 ◆</p>		<p><b>31</b> ◆ 年末休暇 ◆</p>

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のぞかせておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

味の素 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、袋をあげご飯にかけて、電子レンジで温めてください。

**ご案内**

☆令和五年 迎春用  
おせち料理 特別斡旋販売

2割引

「慶」三段重 ¥24,000 → ¥19,200  
「祝」二段重 ¥12,700 → ¥10,100

※冷凍で、宅配便でのお届けとなります。鮮度と品質を維持する次世代凍結技術「プロトン凍結」にて凍結されています。

**予約受付中**

申込期限 12月5日(月)  
パンフレットがお入り用の際は、お気軽にお申し付け下さいませ。

※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。

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/>