

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。松弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧ください。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。

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|---|---|--|---|--|
| 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。 暑 | | | 1 豚肉の香味焼き E 465kcal P 15.2g F 28g 桜M/献立⇒ おろしハンバーグ | 2 サケの西京漬焼 E 309kcal P 16.6g F 12.9g 桜M/献立⇒ ビビンバ風焼肉 | 3 ホイコーロー&大判肉包み E 322kcal P 12.1g F 18.5g 桜M/献立⇒ 柚子香る鶏カツ |
| 5 赤魚の柚子味噌漬焼 E 328kcal P 16.4g F 12.9g 桜M/献立⇒ 八宝菜 | 6 ローstonカツ E 359kcal P 11.3g F 18.1g 桜M/献立⇒ サバの塩焼き(大根おろし付) | 7 和風ハンバーグ&アジフライ E 314kcal P 15.3g F 18.6g 桜M/献立⇒ ささみチーズフライ | 8 麻婆茄子&ギョーザ E 372kcal P 7.8g F 23g 桜M/献立⇒ デミカツ | 9 ポン酢唐揚げ E 318kcal P 18.5g F 13.3g 桜M/献立⇒ 豚の唐揚げ南蛮漬 | 10 豚串カツ&うずら串フライ E 293kcal P 11.7g F 14.1g 桜M/献立⇒ 鶏肉のバジル焼き |
| 12 サバの塩焼き E 336kcal P 13.7g F 19.2g 桜M/献立⇒ 贅沢ロースカツ | 13 塩レモンチキンカツ E 310kcal P 10.6g F 17.3g 桜M/献立⇒ カレイの香り焼き | 14 肉じゃが&白身魚フライ E 303kcal P 11.9g F 15.7g 桜M/献立⇒ 肉野菜の黒胡椒炒め | 15 サケキャベツメンチカツ E 326kcal P 9.8g F 16.7g 桜M/献立⇒ チンジャオロース | 16 焼き肉&フヨハイ E 309kcal P 10.9g F 13.8g 桜M/献立⇒ チキン南蛮&エビフライ | 17 ハムステーキカツ E 403kcal P 15.4g F 19.8g 桜M/献立⇒ 肉豆腐 |
| 19 甘辛たれカツ E 366kcal P 12.5g F 19.4g 桜M/献立⇒ チーズin明太子入コロッケ | 20 イカ天チリソース&チャプチェ E 311kcal P 11.3g F 14.6g 桜M/献立⇒ サバのおおさフライ | 21 エビフライ E 302kcal P 10.4g F 14g 桜M/献立⇒ 麻婆豆腐 | 22 フライドチキン E 401kcal P 13.7g F 26.9g 桜M/献立⇒ 赤魚の麹味噌漬焼き | 23 白身魚南蛮漬焼&牛すき煮 E 312kcal P 17.7g F 15g 桜M/献立⇒ 本格鶏の唐揚げ | 24 ポテトベーコンカツ E 372kcal P 11.3g F 16.3g 桜M/献立⇒ チーズinハンバーグ |
| 26 鶏の照り焼き E 439kcal P 22.6g F 22.7g 桜M/献立⇒ 中華メンチカツ | 27 酢豚&チヂミ E 356kcal P 13.6g F 14.6g 桜M/献立⇒ チキンカツ | 28 枝豆コロッケ&ホッケの塩焼き E 301kcal P 14.1g F 10.4g 桜M/献立⇒ サケのムニエル | 29 デミグラスハンバーグ E 304kcal P 12.3g F 12.2g 桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ | 30 サバの煮付け E 342kcal P 15.4g F 18.3g 桜M/献立⇒ タンドリーチキン | |

味どく 京友禅 **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、イベント用弁当 行楽弁当 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。

※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。

※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。
 ※(骨ナン)記載の魚は、骨抜き処理しております。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いただけます。
 URL <http://www.cooking-kyoto.co.jp/>