

# 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。桜弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧ください。

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。

	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。ご了承くださいませ。</p> <p><b>暑</b></p>	<p><b>1</b> ソースカツ                      E 365kcal P 10.7g F 19.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 焼鮭&amp;厚揚げチャンプル</p>	<p><b>2</b> 鶏の唐揚げ                      E 369kcal P 18g F 20.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ 和牛メンチカツ</p>	<p><b>3</b> 赤魚の塩焼き                      E 307kcal P 15.2g F 16.1g</p> <p>桜弁当献立⇒ 鶏のバジル焼き</p>	<p><b>4</b> 照焼ハンバーグ                      E 311kcal P 12.9g F 12.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ 牛すき煮</p>	<p><b>5</b> 麻婆茄子&amp;大判肉包み                      E 300kcal P 10.3g F 17.1g</p> <p>桜弁当献立⇒ タコキャベツメンチカツ</p>
<p><b>7</b> 鶏の塩麹焼き                      E 325kcal P 20.8g F 20.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p><b>8</b> 焼きサバ&amp;味付とろろ                      E 306kcal P 11g F 18.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ イタリアンハンバーグ</p>	<p><b>9</b> ビビンバ風焼肉&amp;イカリングフライ                      E 352kcal P 18.3g F 17.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ カレイ唐揚げ</p>	<p><b>10</b> メンチカツ&amp;野菜肉巻                      E 357kcal P 15g F 14.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ 鶏と彩り野菜黒酢あんかけ</p>	<p><b>11</b> 山の日</p>	<p><b>12</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p>
<p><b>14</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p>	<p><b>15</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p>	<p><b>16</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p>	<p><b>17</b> おろしハンバーグ                      E 315kcal P 13g F 16.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ 贅沢ローストンカツ</p>	<p><b>18</b> サケ塩焼き&amp;ごまじゃがお焼き                      E 308kcal P 18.4g F 12.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ チンジャオロース</p>	<p><b>19</b> 八宝菜&amp;ギョーザ                      E 303kcal P 10.9g F 11.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ フライドチキン</p>
<p>8/11~16迄弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かとご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。</p> <p>休暇期間中、お弁当のご入用の際は、休日弁当1種類の対応となります。配送の都合上お問い合わせください。</p>	<p><b>21</b> イカ天南蛮だれ&amp;フヨーハイ                      E 326kcal P 10.7g F 15.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ ハムポテトサラダフライ</p>	<p><b>22</b> 白身魚フライ&amp;肉野菜の中華炒め                      E 321kcal P 12.5g F 13.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ ヤンニョムチキン</p>	<p><b>23</b> トンカツ                      E 472kcal P 15.5g F 21.6g</p> <p>桜弁当献立⇒ サバの塩焼き(大根おろし)</p>	<p><b>24</b> 豚肉生姜焼き&amp;エビ海苔カツ                      E 418kcal P 13.3g F 23.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ 照焼きハンバーグ</p>	<p><b>25</b> 明太子コロッケ                      E 400kcal P 10.7g F 19.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 塩肉じゃが</p>
<p><b>28</b> タンドリーチキン                      E 322kcal P 19.9g F 22.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ 麻婆茄子&amp;イカフライ</p>	<p><b>29</b> 肉じゃが&amp;梅しそ包みメンチカツ                      E 344kcal P 14.8g F 15.1g</p> <p>桜弁当献立⇒ 赤魚の生姜焼き</p>	<p><b>30</b> 白身魚のレモン風味焼&amp;かりかさみ揚げ                      E 307kcal P 16.4g F 12.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 贅沢エビフライ</p>	<p><b>31</b> サバの煮付                      E 406kcal P 14.6g F 29.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ 本格 鶏の唐揚げ</p>	<p>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。</p> <p>毎日、お届けできます。</p> <p>※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。</p>	<p>この献立表は、弊社ホームページでもご覧頂けます。                      URL <a href="http://www.cooking-kyoto.co.jp/">http://www.cooking-kyoto.co.jp/</a></p>

**限定販売**  
 1日限定 50食! ご注文はお早め!  
 販売は(月~金)迄です。

夏期限定  
**ぶっかけ麺セット** ¥540(税込)  
 (本体価格¥500)  
 ※この商品は種とご飯のセット販売のみとなっております。

完全予約制  
 前日迄の予約

涼味満点  
 さっぱりとぶっかけ

月水金  
 納豆・もやし・味付とろろ

ぶっかけ  
 やまかけそば  
 +  
 すりめんご飯

火木  
 天ぷら(海老・かき揚・南瓜)大根おろし  
 ぶっかけ  
 ぶっかけ細うどん  
 +  
 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。丼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時までに、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。

※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。