

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
<p>1 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。 <small>※カレーのお届けはレトルドです。袋のまま湯煎して頂くか、袋をあけてご飯にかけて、電子レンジで温めてください。</small></p>	<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>暑</p>	<p>2 おろしハンバーグ&アジフライ</p>	<p>3 あぶり焼チキン(レモン風味)</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 http://www.cooking-kyoto.co.jp/</p>	<p>1 ヒレカツ E 336kcal P 14.8g F 11.7g</p>	<p>2 エビチリ&厚揚げそぼろあんかけ E 308kcal P 8.7g F 18.2g</p>
<p>4 サワラの西京漬焼き E 336kcal P 16.7g F 17.4g</p>	<p>5 フルコギ&お好み風オムレツ E 343kcal P 15.6g F 19.7g</p>	<p>6 おろしハンバーグ&アジフライ E 385kcal P 16.8g F 20.7g</p>	<p>7 あぶり焼チキン(レモン風味) E 317kcal P 12.6g F 17.4g</p>	<p>8 サケの塩焼き E 334kcal P 16.5g F 16.9g</p>	<p>9 牛すき煮&野菜かき揚げ E 302kcal P 10.1g F 14.2g</p>
<p>桜弁当献立⇒ 鶏の本格唐揚げ</p> <p>11 ミックスフライ(エビ、チキンロール、コロケ) E 444kcal P 14.1g F 24.9g</p>	<p>桜弁当献立⇒ 赤魚の香味揚げ</p> <p>12 サバのカレー焼き E 330kcal P 13.3g F 22.2g</p>	<p>桜弁当献立⇒ ヒレカツ&ハムステーキ</p> <p>13 厚切りメンチカツ E 353kcal P 15g F 17.9g</p>	<p>桜弁当献立⇒ カレイの唐揚げ</p> <p>14 白身魚のあんかけ E 316kcal P 15.1g F 12.7g</p>	<p>桜弁当献立⇒ 麻婆茄子</p> <p>15 鶏の唐揚げ E 493kcal P 17.7g F 27.2g</p>	<p>桜弁当献立⇒ エビカツ</p> <p>16 麻婆豆腐 E 307kcal P 8g F 12.3g</p>
<p>桜弁当献立⇒ サワラのきのこあんかけ</p> <p>18 敬老の日</p>	<p>桜弁当献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p> <p>19 照焼きハンバーグ E 302kcal P 12.3g F 10g</p>	<p>桜弁当献立⇒ サーモンフライニーマスタード</p> <p>20 トシカツ&ホッケ塩焼き E 318kcal P 14.8g F 16.9g</p>	<p>桜弁当献立⇒ 和風ハンバーグ</p> <p>21 チキン南蛮 E 356kcal P 13.9g F 16.1g</p>	<p>桜弁当献立⇒ 豚肉の味噌漬焼き</p> <p>22 肉じゃが&お好み焼き E 308kcal P 10g F 9.9g</p>	<p>桜弁当献立⇒ チキン竜田揚げ</p> <p>23 秋分の日</p>
<p>敬老の日</p>	<p>桜弁当献立⇒ サケの塩焼き&野菜かき揚げ</p> <p>25 豚肉生姜炒め&葱塩レモンササミフライ E 303kcal P 13.2g F 14.3g</p>	<p>桜弁当献立⇒ エビマヨ</p> <p>26 サバの煮付け E 365kcal P 14.8g F 20.6g</p>	<p>桜弁当献立⇒ 豚カルピ生姜炒め</p> <p>27 ハムカツ&ロールキャベツ E 301kcal P 8.7g F 11.8g</p>	<p>桜弁当献立⇒ 鶏もも肉の焼き鳥風</p> <p>28 イカの南蛮だれ&フヨーハイ E 322kcal P 11g F 14.9g</p>	<p>桜弁当献立⇒ 鶏もも肉の焼き鳥風</p> <p>29 アジの蒲焼き E 319kcal P 17.3g F 15.5g</p>
<p>桜弁当献立⇒ デミグラスハンバーグ</p> <p>30 豚串カツ&うずら串フライ E 306kcal P 11.1g F 16g</p>	<p>桜弁当献立⇒ ミートコロケ&オムレツ</p>	<p>桜弁当献立⇒ 鶏肉バジル焼き</p>	<p>桜弁当献立⇒ 和風メンチカツ</p>	<p>桜弁当献立⇒ 贅沢ローストンカツ</p>	<p>桜弁当献立⇒ ミニチキン(黒胡椒、レモン)</p>

限定販売 9/29迄
 1日限定 50食! ご注文はお早め!
 販売は(月~金)迄です。

完全予約制 前日迄の

夏期限定 **¥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。

ぶっかけ麺セット

月水金 涼味満点
 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 かけ麺セット
 天ぷら(海老・かき揚げ・南瓜) 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。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。