

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

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|--|---|---|--|--|
| <p>11/9 (木) しめじ御飯 E 438kcal P 8.9g F 3.1g</p> <p>11/21 (火) かやく御飯 E 448kcal P 9.2g F 3.1g</p> <p>注意 旬を盛り込んだ</p> | <p>1 トンカツ玉とじ風 E 378kcal P 17.4g F 18.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ サモンフライミートソース</p> | <p>2 サバの塩焼 E 435kcal P 19.9g F 29.6g</p> <p>桜弁当献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p> | <p>3 文化の日</p> | <p>4 ホイコーロー&大判肉包み E 300kcal P 12g F 14.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ タラのレモンパッパ〜焼</p> | <p>6 鶏のカレーパン粉焼き E 328kcal P 19.1g F 20.8g</p> <p>桜弁当献立⇒ 豚バラブルコギ</p> | <p>7 酢豚&春巻き E 413kcal P 13.3g F 21.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 肉野菜の黒胡椒炒め</p> | <p>8 野菜カレーコロッケ E 321kcal P 10.7g F 16.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ 赤魚ごま醤油焼</p> | <p>9 カレイの柚庵焼き E 325kcal P 17.5g F 15.8g</p> <p>桜弁当献立⇒ 鶏の照り焼き</p> | <p>10 照焼ハンバーグ&カキフライ E 374kcal P 13.8g F 16.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ おろしトンカツ</p> | <p>11 牛すき煮&野菜かき揚げ E 303kcal P 10.5g F 16.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ サケの塩焼</p> |
| <p>13 デミカツ&ベイクドエッグ E 347kcal P 9g F 16.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 牛肉粗挽サイコロステーキ</p> | <p>14 サケの塩焼き E 315kcal P 18.6g F 15.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ カキフライ</p> | <p>15 八宝菜&鶏天チリソース E 309kcal P 15.7g F 12.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ きのコソース入ハンバーグ</p> | <p>16 メンチカツ E 385kcal P 12.9g F 20.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ 豚肉のエスニック炒め</p> | <p>17 エビフライ E 386kcal P 11.6g F 21.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ カレイの香味揚げ</p> | <p>18 肉じゃが E 305kcal P 10.3g F 11.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ 串カツ盛合せ</p> | | | | | |
| <p>20 デミソースハンバーグ E 374kcal P 12.8g F 19.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ 麻婆豆腐&イカマヨ</p> | <p>21 サバの煮付け E 333kcal P 13.3g F 18.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ 牛すき煮</p> | <p>22 焼肉風&チヂミ E 389kcal P 13.3g F 24.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ サンマのおかか煮</p> | <p>23 勤労感謝の日</p> | <p>24 カニ風味グラタンフライ E 339kcal P 11.4g F 17.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ チキンカツデミソース</p> | <p>25 ハムカツ E 321kcal P 11.6g F 12.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 八宝菜&春巻</p> | | | | | |
| <p>27 白身魚バジル焼き&チキンカツ E 315kcal P 20.8g F 16.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 中華メンチカツ</p> | <p>28 おでん風煮 E 306kcal P 12g F 12.6g</p> <p>桜弁当献立⇒ ヒレカツ</p> | <p>29 アジフライ&オムレツ E 312kcal P 13.5g F 15.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ 本格鶏の唐揚げ(おろしだれ)</p> | <p>30 サワラの柚子風味焼 E 300kcal P 18.3g F 13.8g</p> <p>桜弁当献立⇒ 照焼ハンバーグ</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> | | | | | | |

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。

味とん京友禅 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、レトルドです。袋のまま湯煎し、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。

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。

※画像はイメージです。

※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。