

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= ※桜弁当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けておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

月	火	水	木	金	土
◆今月の炊込ご飯◆					
山菜御飯 12/1 (金) E 438kcal P 8.6g F 3.1g		かやく御飯 12/12 (火) E 448kcal P 9.2g F 3.1g			
4	5	6	7	8	9
アジの蒲焼 & ベイクドエッグ E 309kcal P 16.4g F 15g	ビーフコロッケ & たらレモンペッパー焼 E 403kcal P 19.3g F 15.1g	魚の大葉梅肉フライ E 314kcal P 12.4g F 15.5g	トマトチーズハンバーグ E 349kcal P 11.2g F 15.1g	1 タンドリーチキン E 300kcal P 19.4g F 18g	2 回鍋肉 & 大判肉包み E 300kcal P 12.2g F 12.5g
チンジャオロース	サバの塩焼き(大根おろし)	二色チキンステーキ	サケの照り焼き	カレイの唐揚げ	イカ天甘辛だれ
11	12	13	14	15	16
鶏の照焼き E 401kcal P 18.6g F 19.1g	サバの煮付け E 344kcal P 15.3g F 20.4g	甘辛たれカツ E 350kcal P 12.3g F 19.5g	エビフライ E 378kcal P 12.6g F 21.2g	鶏の唐揚げ E 410kcal P 21.8g F 16.3g	ししやも唐揚 & 肉じゃが E 363kcal P 15.1g F 13.9g
串か盛り合わせ	サバの煮付け	赤魚の味噌噌漬焼	鶏のレモンペッパー焼き	豚肉の香味焼き	鶏そぼろコロッケ
18	19	20	21	22	23
プルコギ & お好み焼き E 359kcal P 14.5g F 19.4g	豚肉生姜炒め & アジフライ E 381kcal P 15.4g F 21.4g	イカ天南蛮だれ & フォーハイ E 323kcal P 10.3g F 14.7g	きのこハンバーグ E 400kcal P 15.9g F 21.3g	焼き肉 & ササミチーズフライ E 426kcal P 16.9g F 26.2g	マスの塩焼き E 304kcal P 15.8g F 14.1g
麻婆茄子 & ニシン照り煮	チンジャオロース	サバの煮付け	鶏のレモンペッパー焼き	カキフライ	牛すき煮
25	26	27	28	29	30
麻婆豆腐 & カニ玉 E 319kcal P 9.5g F 17.4g	サバの幽庵漬 E 300kcal P 13.8g F 14.6g	鶏もも唐揚げ醤油味 E 454kcal P 20.1g F 25.7g	ヒレカツ E 305kcal P 15.9g F 12.7g	◆ 年末休暇 ◆	
照り焼きハンバーグ	チンジャオロース	鰹唐揚げおろしポン酢	鰹もも唐揚げ醤油味	◆ 年末休暇 ◆	
照り焼きハンバーグ	チンジャオロース	鰹唐揚げおろしポン酢	鰹もも唐揚げ醤油味	◆ 年末休暇 ◆	

味とこころ 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、袋をあげご飯にかけて、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。
 ※(骨ナン)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。

★年末年始の業務案内★
 皆様方のご愛顧と協力により、本年も大過なく年の瀬を迎える事が出来ました事を、感謝し御礼申し上げます。
 年末年始は12/29(金)~1/3(水)まで休業とさせていただきます。
 (年末の業務都合により12月28日はバック容器(使い捨て)にて配食させていただきますのでご了承の程をお願いします。)