

E 360kcal P 16.5g F 17.2g

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

チキン竜田揚げ

- ◆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<mark>冷所</mark>において下さい。
- 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 献立表をご覧頂くか、お問合せください。

憲法記念日

サケの塩焼き

E 319kcal P 16.4g F 17.2g



みどりの日





桜メイン献立⇒

ハムステーキカツ

フヨーハイ

ヒレカツ&

白身魚の唐揚

天ぷら盛り合わせ 桜刈/献立⇒

E 330kcal P 11.3g F 13.8g

E 364kcal P 8.7g F 22.7g

E 300kcal P 15.6g F 12.6g

桜メメン献立〓

27



焼きサバ

赤魚の塩焼き

サバの煮付け&

野菜とひじき豆腐焼

E 309kcal P 12.7g F 16.9g

E 301kcal P 15.5g F 9.2g



メンチカツ 桜メイン献立⇒

本格鶏の唐揚げ桜メイン献立⇒

**22** 



E 332kcal P 14.3g F 15.5g

E 435kcal P 14.9g F 27.5g

厚切りメンチカツ



鶏の山賊焼き

白身魚フライ 桜メイン献立⇒

豚の照焼き&

アジフライ

鶏肉の塩焼&

野菜コロッケ



韓国風焼き肉 桜刈/献立⇒



照焼ハンバーグ

イカ天甘辛だれ

あじ唐揚げ

E 303kcal P 15.2g F 13.3g

E 351kcal P 10.9g F 13.7g



サワラの西京漬焼き

豚肉の香味焼き





ささみチーズフライ E 324kcal P 13.1g F 13.2g

煮込み風ハンバーグ 桜刈/献立⇒ 贅沢ローストンカツ 桜メイン献立⇒ 17 鶏の唐揚&野菜春巻き 牛すき煮& 野菜かき揚げ E 378kcal P 13.6g F 16.6g E 311kcal P 11.3g F 13.2g

山葉ご飯







ししゃもフライ チキンカツ 24 チーズインハンバーグ 八宝菜&焼売



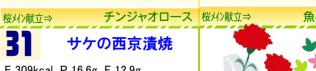
E 306kcal P 16.2g F 15.5g



## E 322kcal P 21.9g F 16.9g



## 魚の揚げおろし煮







の献立表は、 ¥社ホームページでも ご覧頂けます。

桜メイン献立⇒ 魚のごま醤油焼き 桜刈√献立⇒ 贅沢エビフライ 桜メイン献立⇒ ヤンニョムチキン 桜州/献立⇒

E 351kcal P 15.5g F 20g

E 304kcal P 7.1g F 17.1g

E 465kcal P 15.2g F 28g

おろしハンバーグ | 桜刈√献立⇒

フライドチキン

ビビンバ風焼肉 URL http://www.cooking-kyoto.co.jp

※表示成分には、主食が含まれておりません。

〒615-0801 京都市右京区西京極豆田町6 TEL 075 (311) 3792(代) • FAX 075 (311) 9586

献立に関するメールでのお問合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp

※水小ラ呉のの原物は、1/一ノビリ。冬来リる物ロルーでいまりのビニ」が、たでいませ。 ※(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。 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g 主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。