令和6年11月度

クッキング キョート

日替り弁当

11月 2024

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頂くか、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めざしてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

限定販売 ハンバもの市

1日限定50食！ご注文はお早めに！

販売は（火・木）です。

前日迄の完全予約制

期間限定

ボリューム満点・得々

メガ盛り弁当

¥500（税込）

メガ盛り弁当・内容はおまかせ

不揃いだから出来るお得なセット。

火 木 得々

メガ盛り弁当

＋

ご飯付き

※写真は盛付イメージです。
内容不揃いおまかせ弁当です。

《ご注文方法》

予約制ですので、前日迄の午後１時までに、
食数注文書か電話で、商品名と数量をお申し込み下さ
※納品当日の変更はお受け出来かねます。
※月・水・金・土・日・祝の販売は、致しておりません。

(株)クッキング キョート

〒615-0801　京都市右京区西京極豆田町6

TEL 075(311)3792㈹ ・ FAX 075(311)9586

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

月	火	水	木	金	土
おすすめ! 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、袋をあけご飯にかけて、電子レンジで温めてください。	**秋の行楽弁当 予約受付中！** 詳しくは、お問合せ下さい。10食以上で、3営業日前迄にご予約下さい。	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/	**炊き込み御飯** 旬を盛り込んだ 今月の炊込ご飯 かやく御飯 11／27（水） E 448kcal P 9.2g F 3.1g	**1 照焼ハンバーグ** E 302kcal P 12.3g F 10.3g おすすめ! 桜メイン献立⇒ おろしトンカツ	**2 牛すき煮** E 300kcal P 13.4g F 15.5g 桜メイン献立⇒ サケの塩焼
4 振替休日	**5 トンカツ玉とじ風** E 332kcal P 15g F 15.7g おすすめ! 桜メイン献立⇒ サーモンフライ	**6 カレーコロッケ** E 318kcal P 10.4g F 16.4g 桜メイン献立⇒ 赤魚ごま醤油焼	**7 カレイの唐揚げ甘酢** E 399kcal P 18g F 18.7g 桜メイン献立⇒ 鶏の照り焼き	**8 酢豚** E 413kcal P 13.3g F 21.3g 桜メイン献立⇒ 肉野菜の黒胡椒炒め	**9 ホイコーロー** E 300kcal P 11.4g F 14.6g 桜メイン献立⇒ タラの香草焼
11 鶏のカレー風味 E 300kcal P 11.8g F 13.8g おすすめ! 桜メイン献立⇒ プルコギ	**12 サケの南蛮漬け** E 362kcal P 16.8g F 17.2g 桜メイン献立⇒ カキフライ	**13 豚カツ** E 347kcal P 9g F 16.3g 桜メイン献立⇒ 牛肉粗挽サイコロステーキ	**14 メンチカツ** E 376kcal P 12.7g F 20.5g 桜メイン献立⇒ 豚肉のエスニック炒め	**15 八宝菜** E 309kcal P 15.7g F 12.6g 桜メイン献立⇒ ハンバーグ	**16 肉じゃが** E 305kcal P 10.3g F 11.2g 桜メイン献立⇒ 串カツ盛合せ
18 デミソースハンバーグ E 362kcal P 12.8g F 19.4g 桜メイン献立⇒ 麻婆豆腐	**19 エビフライ** E 352kcal P 11.6g F 19.1g おすすめ! 桜メイン献立⇒ カレイの香味揚げ	**20 白身フライ** E 304kcal P 11.4g F 15.3g 桜メイン献立⇒ チキンカツ	**21 ハムカツ** E 328kcal P 11.6g F 12.3g おすすめ! 桜メイン献立⇒ 八宝菜	**22 焼肉風** E 389kcal P 13.3g F 24.4g 桜メイン献立⇒ サンマのおかか煮	**23 勤労感謝の日**
25 サバの塩焼 E 391kcal P 19.9g F 24.6g 桜メイン献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	**26 白身魚のからあげ** E 406kcal P 21.7g F 23.9g 桜メイン献立⇒ 春巻き	**27 おでん風煮** E 306kcal P 12g F 12.6g かやくご飯 桜メイン献立⇒ ヒレカツ	**28 アジフライ** E 312kcal P 13.5g F 15.4g 桜メイン献立⇒ 本格鶏の唐揚	**29 煮さば** E 335kcal P 14g F 19.2g 大人気・当店自慢の煮さば 桜メイン献立⇒ 牛すき煮	**30 麻婆豆腐** E 300kcal P 11.6g F 12.4g 桜メイン献立⇒ チキン竜田揚げ

※表示写真は、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。

白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g

※表示成分には、主食が含まれておりません。
主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。