

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

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/

E 318kcal P 10.4g F 16.4g

カレーコロッケ

赤魚ごま醤油焼

豚カツ

桜刈ン献立⇒

- ◆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

E 302kcal P 12.3g F 10.3g

桜メイン献立⇒

桜メイン献立⇒

15

55

鶏の照り焼き

豚肉のエスニック炒め **桜刈/献立**⇒

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。

照焼ハンバーグ

電子レンジの ご使用について ※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。



※容器イメージ



《ご注文方法》

※写真は盛付イ

予約制ですので、前営業日の午後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った ※納品当日の変更はお受け出来かねます。

内容不揃いおまかせ弁当です。



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



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。

鶏のカレー風味

デミソースハンバーグ

サバの塩焼

E 300kcal P 11.8g F 13.8g

E 362kcal P 12.8g F 19.4g

E 391kcal P 19.9g F 24.6g

桜メイン献立⇒

桜メイン献立⇒

お

トンカツ玉とじ風 E 332kcal P 15g F 15.7g

桜メイン献立⇒

12

プルコギ 桜メイン献立⇒

桜メイン献立⇒

26

麻婆豆腐

天ぷら盛り合わせ 桜刈ン献立⇒

サーモンフライ 桜メイン献立⇒

エビフライ

カレイの香味揚げ

白身魚のからあげ

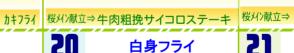
E 352kcal P 11.6g F 19.1g

E 406kcal P 21.7g F 23.9g











おでん風煮

E 306kcal P 12g F 12.6g









11/27 (水)

カレイの唐揚げ甘酢

メンチカツ

ハムカツ

E 448kca

P 9. 2g

F 3.1g

E 399kcal P 18g F 18.7g

E 376kcal P 12.7g F 20.5g















八宝菜

焼肉風

E 309kcal P 15.7g F 12.6g

酢豚







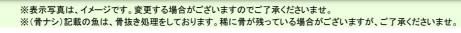












春巻き 桜州/献立⇒

桜メイン献立⇒