令和6年12月度

Cooking moro クッキング キョート

日替り弁当

12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

※魚の切り身は骨抜き処理もしくは加圧処理をしておりますが稀に骨が残っている場合がございます。ご了承ください。

◆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。

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。

(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(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

月	火	水	木	金	土
2 ハンバーグ E 318kcal P 10.1g F 14.2g おすすめ! 桜ﾒｲﾝ献立⇒ サケの照り焼き	**3** 白身魚フライ E 385kcal P 14.2g F 13.4g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ サバの塩焼き(大根おろし)	**4** 鶏チリ E 332kcal P 12.9g F 15g 激・旨・鶏チリ 店長のおすすめ 桜ﾒｲﾝ献立⇒ チンジャオロース	**5** あじフライ E 320kcal P 12.4g F 15.5g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ チキンステーキ	**6** 鶏の唐揚げ E 437kcal P 19.4g F 20.5g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 豚肉の香味焼き	**7** ししゃも唐揚＆肉じゃが E 348kcal P 15.3g F 14.2g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ ビーフコロッケ
9 甘辛たれカツ E 350kcal P 12.3g F 19.5g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 赤魚の漬け焼き	**10** エビフライ E 378kcal P 12.6g F 21.2g おすすめ! 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 鶏のﾚﾓﾝﾍﾟｯﾊﾟｰ焼き	**11** 鶏照り焼き E 316kcal P 14.7g F 14.2g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 串カツ盛り合わせ	**12** サバの煮付け E 346kcal P 16g F 20.9g 大人気・当店自慢の煮さば おすすめ! かやくご飯 桜ﾒｲﾝ献立⇒ チキン竜田揚げ	**13** 焼き肉＆ササミチーズフライ E 425kcal P 17g F 23.1g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ カキフライ	**14** マスの塩焼き E 325kcal P 15.8g F 14.1g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 牛すき煮
16 プルコギ E 441kcal P 15.7g F 23.7g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 麻婆茄子	**17** 豚肉の生姜炒め E 379kcal P 15.4g F 21.4g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 鶏唐揚げおろしﾎﾟﾝ酢	**18** いか天南蛮タレ E 323kcal P 10.3g F 14.7g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ ローストンカツ	**19** フライドチキン E 449kcal P 14.2g F 21.3g おすすめ! 桜ﾒｲﾝ献立⇒ ハムステーキカツ	**20** きのこハンバーグ E 397kcal P 15.8g F 20.9g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 焼き肉	**21** カレイの唐揚げ甘酢 E 390kcal P 16g F 18.2g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ ミックスフライ
23 酢豚＆春巻き E 415kcal P 12.3g F 22.3g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ サバの煮付け	**24** 鶏もも唐揚げ醤油味 E 431kcal P 22.5g F 20.9g おすすめ! 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 贅沢エビフライ	**25** 回鍋肉＆大判肉包み E 302kcal P 12.2g F 12.5g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ イカ天甘辛だれ	**26** スパイシーチキン E 302kcal P 16.9g F 10.9g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 赤魚の唐揚げ	**27** 麻婆豆腐＆カニ玉 E 324kcal P 15.1g F 17.3g 桜ﾒｲﾝ献立⇒ 照り焼きハンバーグ	**28** ◆ 年末休暇 ◆
30 ◆ 年末休暇 ◆	**31** ◆ 年末休暇 ◆				

★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12/28(土)～1/4(土)まで休業とさせて頂きます。

ご案内

☆会議用弁当、イベント用弁当
行楽弁当 受付中!!

※10食以上で、お届けの3営業日前まで

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
12/12（木）
E 448kcal
P 9.2g
F 3.1g

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。おすすめ!

※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。

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/

※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。