

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
 担当栄養士 籠嶋 妙子

◆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。松弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧ください。

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、プラス一皿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まいりますので、ぜひご賞味くださいませ。

味の京友禅
クッキング キョート
 オリジナル
 手作り特選カレー

牛肉の旨味を大切に、
 香り高いスパイスで
 じっくり煮込んだ
 本格派ビーフカレーです。



※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。

毎日、お届けできます。

ご案内

☆会議用弁当、イベント用弁当
 行楽弁当 受付中!

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。

※5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。

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
<p>11月</p> <p>掲載写真のイメージ</p>	<p>1 牛肉コロッケ&赤魚西京漬焼</p> <p>E 411kcal P 18g F 16.8g</p> <p>いちおし</p> <p>桜弁当献立⇒ 牛肉と野菜の黒胡椒炒め</p>	<p>2 味噌カツ</p> <p>E 379kcal P 14.6g F 20g</p> <p>桜弁当献立⇒ サケの柚庵焼き</p>	<p>3 文化の日</p> <p>文化の日</p>	<p>4 カニ玉&麻婆豆腐</p> <p>E 255kcal P 10.4g F 13.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ デミカツ</p>	<p>5 チキン唐揚</p> <p>E 463kcal P 15.9g F 25.6g</p> <p>桜弁当献立⇒ 八宝菜</p>
<p>7 照焼ハンバーグ</p> <p>E 401kcal P 16.7g F 20.8g</p> <p>桜弁当献立⇒ エビフライ玉とじ風</p>	<p>8 サケの塩焼</p> <p>E 345kcal P 19g F 19.3g</p> <p>かやくご飯</p> <p>桜弁当献立⇒ チキン照焼き</p>	<p>9 焼肉&ツナサラダ包み揚げ</p> <p>E 455kcal P 11.2g F 24.6g</p> <p>桜弁当献立⇒ サバの煮付け</p>	<p>10 シーフードフライ</p> <p>E 411kcal P 11.7g F 22.1g</p> <p>いちおし</p> <p>桜弁当献立⇒ チーズハンバーグ</p>	<p>11 鶏もも肉の焼鳥風</p> <p>E 326kcal P 19.3g F 22.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p>12 牛すき煮&野菜かき揚げ</p> <p>E 299kcal P 13.5g F 15.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ サーモンフライ入カベッシュ</p>
<p>14 アジフライ梅タルタルソース</p> <p>E 389kcal P 13.8g F 22.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ チキン唐揚</p>	<p>15 チーズインメンチカツ</p> <p>E 449kcal P 16.7g F 25.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ サバの西京漬焼</p>	<p>16 八宝菜&鶏天チリソース</p> <p>E 314kcal P 16g F 15.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ きのこハンバーグ</p>	<p>17 トンカツ玉とじ風</p> <p>E 341kcal P 17.5g F 16.4g</p> <p>いちおし</p> <p>桜弁当献立⇒ イカ天マヨソース</p>	<p>18 煮サバ</p> <p>E 409kcal P 18.5g F 23.1g</p> <p>桜弁当献立⇒ 中華メンチカツ</p>	<p>19 ハムカツ</p> <p>E 315kcal P 10.5g F 11.6g</p> <p>桜弁当献立⇒ 洋風おでん</p>
<p>21 デミグラスハンバーグ</p> <p>E 397kcal P 15.7g F 23.1g</p> <p>いちおし</p> <p>桜弁当献立⇒ カキフライ</p>	<p>22 サーモンフライミートソース</p> <p>E 459kcal P 13.8g F 24.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ 鶏の三色焼き</p>	<p>23 勤労感謝の日</p> <p>勤労感謝の日</p>	<p>24 シューシーメンチカツ</p> <p>E 360kcal P 13.2g F 17.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ カニ玉</p>	<p>25 サバの塩焼</p> <p>E 337kcal P 15.6g F 19.6g</p> <p>しめじご飯</p> <p>桜弁当献立⇒ 極厚ローストンカツ</p>	<p>26 チンジャオロース</p> <p>E 234kcal P 15.1g F 10.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ コーンフライ</p>
<p>28 チキン竜田揚げ</p> <p>E 496kcal P 20.7g F 25.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ サバの塩焼</p>	<p>29 イカ天南蛮だれ&厚揚げチャンプル</p> <p>E 401kcal P 13.7g F 24.2g</p> <p>いちおし</p> <p>桜弁当献立⇒ ヒレカツ</p>	<p>30 肉じゃがコロッケ&サンマごま味酢風焼</p> <p>E 402kcal P 13.7g F 21.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ 照焼き豆腐ハンバーグ</p>	<p>◆今月の炊込ご飯◆</p> <p>かやく御飯 11/8 (火) E 448kcal P 9.2g F 3.1g</p> <p>しめじ御飯 11/25 (金) E 438kcal P 8.9g F 3.1g</p> <p>旬を盛り込んだ</p>		

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。

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。