

# 和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レンジ対応の下段(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お弁当をのぞいてお楽しみください。

月	火	水	木	金	土
2 ミックスフライ E 455kcal P 14.7g F 25.4g	3 サバのカレー風味 E 315kcal P 13.3g F 22.2g	4 メンチカツ E 340kcal P 14g F 16.9g	5 あじ南蛮 E 452kcal P 18.5g F 26.3g	6 焼き鮭 <b>おすすめ!</b> E 336kcal P 16.2g F 16.9g	7 牛すき煮 E 328kcal P 10.1g F 14.2g
桜弁当献立⇒ サワラのおんかけ	桜弁当献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	桜弁当献立⇒ 豚肉の生姜焼き	桜弁当献立⇒ 和風ハンバーグ	桜弁当献立⇒ 麻婆茄子	桜弁当献立⇒ エビカツ
9 さわらの西京漬焼 E 353kcal P 17.6g F 17.4g	10 プルコギ風 <b>おすすめ!</b> E 332kcal P 15g F 18.3g	11 ヒレカツ E 402kcal P 18.1g F 15.9g	12 あぶりチキン E 305kcal P 12.1g F 15.2g	13 おろしハンバーグ E 391kcal P 14g F 22.6g	14 麻婆豆腐 E 321kcal P 11.6g F 12.4g
桜弁当献立⇒ 鶏の本格唐揚げ	桜弁当献立⇒ 赤魚の香味揚げ	桜弁当献立⇒ 八宝菜	桜弁当献立⇒ カレイの唐揚げ	桜弁当献立⇒ ししゃもフライ	桜弁当献立⇒ チキン竜田揚げ
16 敬老の日 <b>祝</b> 敬老の日	17 照焼きバーグ E 335kcal P 13.3g F 12.6g	18 とんかつ E 318kcal P 14.8g F 16.9g	19 チキン南蛮 <b>おすすめ!</b> E 357kcal P 14g F 16.1g	20 肉じゃが E 302kcal P 11.2g F 17.8g	21 エビチリ&厚揚げそぼろあんかけ E 309kcal P 11.6g F 18.2g
桜弁当献立⇒ 竹の塩焼き	桜弁当献立⇒ エビマヨ	桜弁当献立⇒ 豚生姜炒め	桜弁当献立⇒ 鶏もも肉の焼き鳥風	桜弁当献立⇒ あじの香り焼	
23 振替休日	24 豚肉の生姜炒め E 353kcal P 17.3g F 15.3g	25 ハムカツ <b>おすすめ!</b> E 305kcal P 11.8g F 13.4g	26 いかの南蛮だれ E 325kcal P 11.1g F 15g	27 焼きあじ E 319kcal P 17.3g F 15.5g	28 串かつ E 310kcal P 21.1g F 13.3g
桜弁当献立⇒ デミグラスハンバーグ	桜弁当献立⇒ 鶏肉バジル焼き	桜弁当献立⇒ メンチカツ	桜弁当献立⇒ ローストンカツ	桜弁当献立⇒ ミニチキン	
30 鶏の唐揚げ E 496kcal P 17.9g F 15.2g <b>おすすめ!</b>	<b>おすすめ!</b> 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。	夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。ご了承下さいませ。 <b>暑</b>			
桜弁当献立⇒ 豚肉の味噌漬焼き	※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、袋をあけてご飯にかけて、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 <a href="http://www.cooking-kyoto.co.jp/">http://www.cooking-kyoto.co.jp/</a>			

**限定販売 7/2~** 前日迄の完全予約制  
**1日限定 50食!** ご注文はお早め!  
 販売は(火・水・木)です。

夏期限定 **¥540**(税込) (本体価格¥500)  
 ※この商品は麺とご飯の別販売のみとなっております。

**ぶっかけ麺セット**  
 涼味満点! さっぱりとぶっかけ麺セット

火水木  
 ぶっかけ 天ぷら細うどん + ご飯付き

※写真は盛付イメージです。丼のトレイより具等を盛りいただき、袋より汁を掛け下さい。

《ご注文方法》  
 予約制ですので、前営業日の午後1時まで、食数注文書が電話で、商品名と数量をお申し込み下さい。  
 ※納品当日の変更はお受け出来かねます。  
 ※月・金・土・日・祝の販売は、致しておりません。

※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。

※表示成分には、主食が含まれておりません。

TEL 075(0)17-0102# FAX 075(0)17-0000  
献立に関するメールでのお問合せ [eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp](mailto:eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp)

※お弁当は、1人分です。変更する場合がございます。  
※(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。