

2026年
9月前半

府庁生協 食堂課 配達弁当メニュー

京都府庁生協 食堂課
【電話】075-432-5055
【本庁内線】6113

いつも配達弁当をご利用いただきありがとうございます

配達弁当は、栄養や食材のバランスを考えながら、毎回5～6種類のおかずを組み合わせ
てつくっています。

1	火	和風トンカツ ゆず胡椒野菜天ぷら・スパサラ・ひじき煮 玉子焼・野沢菜漬け 458kcal 野菜 36 g 塩分 2.5 g	7	月	【人気メニュー】 油淋鶏 豚野菜うま塩炒め・蓮根ツナマヨ和え 玉子焼 600kcal 野菜 82 g 塩分 2.2 g
2	水	チキンカツレモンマヨ 法蓮草浸し・玉子焼・煮物・しば漬け 548kcal 野菜 75 g 塩分 2.9 g	8	火	肉豆腐 玉ねぎメンチカツ スパサラ・玉子焼・キャベツコーンサラダ 618kcal 野菜 32 g 塩分 2.1 g
3	木	ハンバーグデミソース ブロッコリー和風炒め・スパサラ・玉子焼 フライドポテト 566kcal 野菜 73 g 塩分 3.0 g	9	水	鯖竜田生姜あん 煮物(がんも・こんにゃく・オクラ・人参) 玉子焼・野沢菜漬 441kcal 野菜 38 g 塩分 2.6 g
4	金	ササミチーズカツ ナポリタン・玉子焼 鶏と野菜の中華炒め・しば漬け 597kcal 野菜 63 g 塩分 2.6 g	10	木	鶏唐南蛮 ブロッコリーピーナッツ和え 法蓮草塩ナムル・玉子焼 589kcal 野菜 54 g 塩分 2.8 g
			11	金	唐揚げ香味ソース オクラひじきマヨ和え・もやしカレー和え ブロッコリー胡麻和え・ナポリタンスパ・オムレツ 611kcal 野菜 88 g 塩分 2.9 g

※容器は再生プラスチックゴミとして回収しますので、中をきれいにし廊下等にお出しください。

【ご注文】

本庁

①フォームで(10:20まで) NEW <https://forms.gle/1tSkqgcxMp8aPhWVA>

②メールで(10:20まで) fucho.syokudo@univ.coop

③電話で(内線6113／432-5055)(10:30まで)

※メール・電話でのご注文は「建物名」「階」「課名」「お名前」「個数」を

PC↓

スマホ→
机に貼って



市内公所

公所毎に ①メール(アドレス上記)又は ②電話(432-5055)で(9:00まで)

お願い:できるだけメールでご注文いただきますようお願いいたします。

【お支払い】(チケット又は現金で 配達時にお支払いいただきます)

配達弁当チケット: 10枚綴り 5,500円(1個当たり 550円)

現金売りは 1個590円

【価格改定のお知らせ】

原材料費その他諸費が高騰し、現行価格の維持が難しいため、10月5日(月)から
値上げさせていただきます。ご理解の程、お願い申し上げます。

チケット(10枚綴り)6,000円 現金売り 1個650円

2026年
9月後半

府庁生協 食堂課 配達弁当メニュー

京都府庁生協 食堂課
【電話】075-432-5055
【本庁内線】6113

いつも配達弁当をご利用いただきありがとうございます

配達弁当は、栄養や食材のバランスを考えながら、毎回5～6種類のおかずを組み合わせ
てつくっています。

14 月	チキンカツ麻婆ソース 蒸し鶏オクラ柚子胡椒・玉子焼 法蓮草チャブチェ・人参ふわふわエッグ 476kcal 野菜 48 g 塩分 2.4 g	24 木	【管理栄養士企画】 ローストチキン彩トマトソース 蒸鶏法蓮草ピーナッツ・オクラ梅とろろ ごぼうナッツサラダ 467kcal 野菜 72 g 塩分 1.8 g
15 火	白身フライ 竹輪磯辺揚げ・金平牛蒡・煮物 玉子焼・のりかつおご飯・野沢菜 616kcal 野菜 39 g 塩分 3.3 g	25 金	【管理栄養士考案メニュー】 棒々鶏・山椒香る豚塩麹炒め 牛肉コロケ・春雨中華サラダ 560kcal 野菜 65 g 塩分 2.5 g
16 水	豚カツ玉子あん 蒸鶏柚子胡椒ポン酢・焼野菜にマスタードソース カニカマハッパ・マヨ・野沢菜 395kcal 野菜 92 g 塩分 1.8 g	28 月	【管理栄養士企画】 鶏肉れんこん塩炒め 海老寄せフライあさり法蓮草鉄分たっぷり和 メンマ蒸鶏中華和・しば漬 407kcal 野菜 72 g 塩分 2.5 g
17 木	唐揚げカレーマリネ 豚肉根菜和風炒め 法蓮草蒸し鶏塩レモン和え・しば漬 555kcal 野菜 87 g 塩分 3.0 g	29 火	豚天甘酢あん 蒸鶏オクラマスタード和え さつま芋サラダ・玉子焼・しば漬 505kcal 野菜 51 g 塩分 2.0 g
18 金	鰯フライ梅しそ ブロッコリーとコーンサラダ・スパサ チンゲン菜イスター煮・玉子焼・野沢菜漬 585kcal 野菜 97 g 塩分 2.5 g	30 水	【管理栄養士考案メニュー】 焼唐揚げサワーソース 野菜たっぷり中華カツ 玉子焼・しば漬 586kcal 野菜 63 g 塩分 3.2 g

※容器は再生プラスチックゴミとして回収しますので、中をきれいにして廊下等にお出しください。

【ご注文】

本庁

①フォームで(10:20まで) NEW <https://forms.gle/1tSkqgcxMp8aPhWVA>

②メールで(10:20まで) fucho.syokudo@univ.coop

③電話で(内線6113/432-5055)(10:30まで)

※メール・電話でのご注文は「建物名」「階」「課名」「お名前」「個数」を

PC↓

スマホ→

机に貼って



市内公所

公所毎に ①メール(アドレス上記)又は ②電話(432-5055)で(9:00まで)

お願い:できるだけメールでご注文いただきますようお願いいたします。

【お支払い】(チケット又は現金で 配達時にお支払いいただきます)

配達弁当チケット: 10枚綴り 5,500円(1個当たり 550円)

現金売りは 1個590円

【価格改定のお知らせ】

原材料費その他諸費が高騰し、現行価格の維持が難しいため、10月5日(月)から
値上げさせていただきます。ご理解の程、お願い申し上げます。

チケット(10枚綴り)6,000円 現金売り 1個650円