

# 4月 Menu

| Monday   |  | Tuesday   |  | Wednesday  |  | Thursday   |   | Friday   |   | Saturday   |   |
|--|--|---|--|--|--|--|---|--|---|--|---|
|  |  | 5日  | 6日   | 7日   | 8日   | 9日   |   |  |   |  |   |
|  |  | <b>夕食</b><br>ビーフカレー<br>シーザーサラダ<br>ジャム<br>ヨーグルト<br>コンソメスープ<br>ライス  | <b>朝食</b><br>肉と野菜の炒め物<br>春キャベツと<br>きのこの炒め物<br>ごぼうサラダ<br>味付け海苔<br>味噌汁<br>御飯 | <b>夕食</b><br>焼き魚<br>あんかけ<br>揚げだし豆腐<br>和風サラダ<br>茶碗蒸し<br>おすまし<br>御飯    | <b>朝食</b><br>チーズ入り<br>はんぺん<br>パンネ<br>ミートソース<br>風<br>ミニサラダ<br>御飯            | <b>夕食</b><br>豚肉とキャベツの特製味噌炒め<br>魚河岸揚げの中華風煮物<br>新玉葱のサラダ<br>中華スープ<br>御飯 | <b>朝食</b><br>焼き魚<br>吉野煮<br>白菜のおひたし<br>味噌汁<br>御飯                         | <b>夕食</b><br>春の天ぷら<br>盛り合わせ<br>おかめそば<br>胡麻ドレサラダ<br>フルーツ<br>桜御飯 | <b>朝食</b><br>ジャーマン<br>ポテト<br>具だくさんポト<br>ミニサラダ<br>牛乳<br>パン<br>御飯       | <b>夕食</b><br>豚のトマトスガけ<br>～付け合わせ～<br>春キャベツの<br>ミモザサラダ<br>みかんゼリー<br>コンソメスープ<br>ライス |   |
| 11日  | 12日  | 13日   | 14日  | 15日  | 16日  |  |   |  |   |  |   |
| <b>朝食</b><br>カレーはんぺんフライ<br>ひじきの煮物<br>ミニサラダ<br>味付け海苔<br>味噌汁<br>御飯 | <b>夕食</b><br>豚肉の味噌焼き<br>～付け合わせ～<br>豆腐の五目煮<br>野菜サラダ<br>おすまし<br>御飯 | <b>朝食</b><br>マヨソース<br>ハンバーグ<br>シェル＆<br>コーンのソ<br>テー<br>ミニサラダ<br>パン | <b>夕食</b><br>ソーフトフライ<br>～コーンサラダ～<br>肉じゃが<br>フルーツ<br>味噌汁<br>御飯              | <b>朝食</b><br>竹輪の磯辺揚げ<br>厚揚げの<br>そぼろ煮<br>もやしの<br>胡麻和え<br>味噌汁<br>御飯    | <b>夕食</b><br>外どり弁当<br>～付け合わせ～<br>チーズサラダ<br>アロエ<br>ヨーグルト<br>コンソメスープ<br>ライス  | <b>朝食</b><br>玉子焼き<br>切り干し<br>大根の煮物<br>ミニサラダ<br>味噌汁<br>御飯             | <b>夕食</b><br>ビビンバ<br>丼<br>彩り野菜信田の煮物<br>煮物<br>シルバースラダ<br>乳飲料<br>中華スープ    | <b>朝食</b><br>焼き魚<br>筑前煮<br>キャベツとハムの<br>茹でサガ<br>味噌汁<br>御飯       | <b>夕食</b><br>野菜たっぷり<br>タンメン<br>揚げ棒餃子<br>～付け合わせ～<br>フルーツ白玉<br>変わり御飯/御飯 | <b>朝食</b><br>目玉焼き<br>ハムと野菜のソテー<br>ポテトサラダ<br>パン<br>コーヒー・紅茶                        | <b>夕食</b><br>豆腐ハンバーグ<br>きのこのソース<br>～付け合わせ～<br>五色野菜の<br>寄せ揚げ煮<br>物<br>コーンサラダ |
| 18日  | 19日  | 20日   | 21日  | 22日  | 23日  |  |   |  |   |  |   |
| <b>朝食</b><br>さつまいも揚げ<br>鶏肉と根菜の煮物<br>ミニサラダ<br>味付け海苔<br>味噌汁<br>御飯  | <b>夕食</b><br>味噌カツ<br>～コーンサラダ～<br>玉葱やっこ<br>浅漬<br>おすまし<br>御飯       | <b>朝食</b><br>プレーン<br>オムレツ<br>肉団子の<br>コトコト煮<br>ミニサラダ<br>パン         | <b>夕食</b><br>焼き魚<br>鶏野菜炒め<br>胡麻ドレサラダ<br>味噌汁<br>御飯                          | <b>朝食</b><br>海鮮バーグ<br>じゃが芋の<br>そぼろ煮<br>もやしと胡瓜の<br>梅だれが<br>け<br>味噌汁   | <b>夕食</b><br>豚肉の<br>特製醤油炒<br>め<br>大根と厚揚げの<br>煮<br>物<br>野菜サラダ               | <b>朝食</b><br>ベーコン<br>&エッグ<br>ツナと野菜の<br>ソテー<br>ミニサラダ<br>味噌汁<br>御飯     | <b>夕食</b><br>スパゲティ<br>パスタ<br>鶏の唐揚げ<br>～MIXサラダ～<br>フルーツ<br>コンソメスープ<br>御飯 | <b>朝食</b><br>焼き魚<br>豚肉と豆腐の<br>卵とじ<br>磯和え<br>味噌汁<br>御飯          | <b>夕食</b><br>麻婆豆腐<br>春巻き<br>～ナムル～<br>わかめサラダ<br>中華スープ<br>御飯            | <b>朝食</b><br>焼きビーフン<br>ポーク<br>ウィンナー<br>ミニサラダ<br>パン<br>コーヒー・紅茶                    | <b>夕食</b><br>チキンカレー<br>シーザーサラダ<br>フルーツ<br>ヨーグルト<br>コンソメスープ<br>ライス           |
| 25日  | 26日  | 27日   | 28日  | 29日  | 30日  |  |   |  |   |  |   |
| <b>朝食</b><br>挽肉巻き<br>さんびらごぼう<br>ミニサラダ<br>味付け海苔<br>味噌汁<br>御飯      | <b>夕食</b><br>親子丼<br>イカと<br>野菜の塩炒め<br>大根サラダ<br>フルーツ<br>味噌汁        | <b>朝食</b><br>じゃが巻き<br>きのこの野菜の<br>トマト<br>煮<br>ミニサラダ<br>パン          | <b>夕食</b><br>焼き魚<br>たまご豆腐<br>マカロニサラダ<br>飲むヨーグルト<br>具だくさん豚汁<br>御飯           | <b>朝食</b><br>若鶏の<br>ごま照り焼き<br>竹の子の土佐煮<br>もやしと胡瓜の<br>胡麻酢和<br>え<br>味噌汁 | <b>夕食</b><br>デミソース<br>DEハンバー<br>グ<br>～ナポリタン～<br>洋風じゃが芋<br>カレー風味<br>マカロニサラダ | <b>朝食</b><br>ハムステーキ<br>青菜とコーンの<br>ソテー<br>ミニサラダ<br>パン<br>コーヒー・紅茶      | <b>夕食</b><br>担々麺<br>エビ入り<br>湯菜巻き揚げ<br>～コーンサラダ～<br>フルーツ<br>変わり御飯/御飯      | <b>昭和の日</b>  |   | <b>朝食</b><br>たまごかけ<br>ごはん<br>田舎風煮物<br>～味噌仕立て<br>～<br>ミニサラダ<br>おすまし               | <b>夕食</b><br>ポークチン<br>～付け合わせ～<br>野菜サラダ<br>コーヒーゼリー<br>コンソメスープ<br>ライス         |

◎市場の都合によりメニューを変更する場合があります。

火曜日・木曜日の朝食メニューにつきましては、パン、コーヒー・紅茶の表示をしてありますが、御飯、味噌汁の提供をしている会館もあります。

東仁学生会館では、より多くの館生様に喜んでいただけるようにと、専任の栄養士と調理師がメニューの試作・検討を行い、会館責任者と共に美味しい朝夕のお食事をご用意しております。  
また、季節の行事には、日本の食文化を取り入れご提供致します。



東仁学生会館給食センターの表彰等  
 ※2009年5月  
 「東京都食品衛生自主管理  
 認証制度」更新  
 ※2007年11月  
 社団法人日本食品衛生協会において  
 食品衛生優良施設として表彰  
 (該当官内235社中の2社が表彰)  
 ※2005年5月  
 「東京都食品衛生自主管理  
 認証制度」取得

東京都食品衛生自主管理認証制度

携帯電話の専用サイトにて、本日の夕食と翌日の朝食がご覧になれます。

<携帯電話専用HPアドレス>

<http://www.tokyo-stage.co.jp/i/m.html>

右のバーコードからもご覧になれます。

