

# 3月 Menu

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

Saturday

<p><b>朝食</b> 3日 <b>夕食</b></p> <p>ごまひじきバーグ 吉野煮 ミニサラダ 味付け海苔 味噌汁 御飯</p> <p>☆桃の節句 メニュー☆</p>	<p><b>朝食</b> 4日 <b>夕食</b></p> <p>フレッシュ エッグチーズ ベーコンと 野菜のソテー ミニサラダ 牛乳 パン コーヒー・紅茶</p> <p>鯖の味噌煮 けんちん煮物 野菜サラダ 納豆 おすまし 御飯</p>	<p><b>朝食</b> 5日 <b>夕食</b></p> <p>ポロニア ソーセージカツ 糸コンニャクと 挽肉の煮物 コールド-サガ 味噌汁 御飯</p> <p>豚肉の生姜炒め 豆腐の五目煮 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>朝食</b> 6日 <b>夕食</b></p> <p>肉巻き ツナと野菜の ソテー もやしと ほうれん草の おひたし 味噌汁 御飯</p> <p>グリルチキン (G-リッパース) ～付け合わせ～ マカロニサラダ フルーツ コンソメスープ ライス</p>	<p><b>朝食</b> 7日 <b>夕食</b></p> <p>白身魚の 加-パノ粉焼き 豚肉と根菜の煮物 ミニサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>和風ハンバーグ (オカリス) ～付け合わせ～ 揚げボールの煮物 大根サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>朝食</b> 8日 <b>夕食</b></p> <p>ハッシュポテト 野菜たっぷり 春雨煮 コールド-サガ パン コーヒー・紅茶</p> <p>キーマカレー シーザーサラダ みかんゼリー コンソメスープ</p>
<p><b>朝食</b> 10日 <b>夕食</b></p> <p>ハムチーズピカタ ひじきの煮物 ミニサラダ 味付け海苔 味噌汁 御飯</p> <p>クリームシチュー おまかせフライ ～コールド-サガ～ コーヒーゼリー ライス</p>	<p><b>朝食</b> 11日 <b>夕食</b></p> <p>チーズロール ロールキャバツ ミニサラダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>赤魚の唐揚げ (野菜あんかけ) 鶏野菜炒め 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>朝食</b> 12日 <b>夕食</b></p> <p>ミートボール ハムと 野菜のソテー 大根サラダ 味噌汁 御飯</p> <p>豚肉の黒胡椒炒め 春雨サラダ フルーツ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>朝食</b> 13日 <b>夕食</b></p> <p>彩り野菜の 豆腐バーグ きんぴらごぼう コールド-サガ 味噌汁 御飯</p> <p>チキンの ねぎ塩焼き ～付け合わせ～ 味噌田楽 野菜サラダ おすまし 御飯</p>	<p><b>朝食</b> 14日 <b>夕食</b></p> <p>焼き鮭 厚揚げの さっと煮 もやしと胡瓜の 味噌汁 御飯</p> <p>中華丼 蒸籠セット カルピスゼリー 中華スープ</p>	<p><b>朝食</b> 15日 <b>夕食</b></p> <p>マカロニグラタン 鶏肉と野菜の コトコト煮 コールド-サガ 揚げパン コーヒー・紅茶</p> <p>チキン南蛮 コーンサラダ フルーツ 味噌汁 御飯</p>

<p><b>朝食</b> 17日 <b>夕食</b></p> <p>目玉焼き 里芋の煮物 ミニサラダ 味付け海苔 味噌汁 御飯</p> <p>照り焼きチキン ～付け合わせ～ 三色高野信田の 煮物 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>朝食</b> 18日 <b>夕食</b></p> <p>ポトとコーンの マネズ 焼き 具だくさんポトフ ミニサラダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>ポークカレー マカロニサラダ ジャムヨーグルト コンソメスープ</p>	<p><b>朝食</b> 19日</p> <p>プレーンオムレツ 厚揚げと コンニャクの味噌煮 白菜とほうれん草 のおひたし おすまし 御飯</p>
--	---	--

◎市場の都合によりメニューを変更する場合があります。

3月3日 桃の節句メニュー

彩り三色丼  
若鶏のジュシー唐揚げ  
新玉葱のサラダ  
菜の花の汁物  
手作りクリームあんみつ  
甘酒  
雛あられ (女子会館)

・・・給食センターより・・・

3月で退館される方へ

これからも、規則正しい食生活で元気に頑張ってください。  
皆様の活躍を心より応援しています。

継続される方へ

4月から、より一層美味しい食事を提供していけるよう  
頑張りますので、よろしく願い致します。  
4月は、5日(土)夕食より食事をご用意致します。

携帯電話の専用サイトにて、本日の夕食がご覧になれます。  
<本日の夕食携帯電話専用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。



2014 東仁学生会館

<今月の行事食>

\*3月3日(月)は「桃の節句」です。  
夕食時に桃の節句と卒業をお祝いする気持ちを込めて  
特別メニューをご用意致します。

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  
認定制度」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  
認定制度」取得



東京都食品衛生自主管理認定制度