

3月 Menu

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

Saturday

	<p>1日</p> <p>朝食 目玉焼き ロールキャベツ ロールソーダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 香味塩だれチキン フレッシュ 野菜サラダ ～付け合わせ～ 味噌汁 御飯</p>	<p>2日</p> <p>朝食 miniハンバーグ キャベツ そぼろソテー ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 鯖の味噌煮 豚肉と野菜の 塩だれ炒め シャキシャキ 大根サラダ おすまし 御飯</p>	<p>3日</p> <p>朝食 蒸しシュウマイ ベーコンと 野菜の春雨煮 ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 彩り三色丼 鶏肉の磯辺揚げ 新玉葱のサラダ 手作りクリーム あんみつ 菜の花のお吸い物 雑あられ</p>	<p>4日</p> <p>朝食 焼きししゃも ごぼうと 糸こんにゃくの煮物 おひたし 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 和風おろし ハンバーグ ～付け合わせ～ フレッシュ 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p>5日</p> <p>朝食 じゃが芋の ツマヨイゴ焼 肉団子のクリーム煮 ロールソーダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 ハヤシライス つぶつぶ コーンサラダ フルーツゼリー コンソメスープ</p>
<p>7日</p> <p>朝食 チキンバー きんぴらごぼう もやしのおかか 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 心わらわ親子丼 餅巾着の煮物 フレッシュ 野菜サラダ 味噌汁</p>	<p>8日</p> <p>朝食 ミートボール 貝だくさんポトフ ロールソーダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 豚肉と野菜の 中華旨煮 蒸しシュウマイ ～ロールソーダ～ 中華スープ 御飯</p>	<p>9日</p> <p>朝食 さつま揚げ ツナと根菜の煮物 ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ミートソース ドリア ～とろろチーズのせ～ メンチカツ ～ロールソーダ～ フルーツ コンソメスープ</p>	<p>10日</p> <p>朝食 プレーンオムレツ けんちん煮物 ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ガーリック 照り焼きチキン ～付け合わせ～ シャキシャキ 大根サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p>11日</p> <p>朝食 ヘルシー 豆腐ハンバーグ ウィンナーと 野菜のソテー ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 心わらわ かきたまうどん 野菜コロケ ～ロールソーダ～ パインゼリー 御飯</p>	<p>12日</p> <p>朝食 ホトのミネソタ焼き ～ブラックペッパーがけ～ ミートボールの コンソメ煮 ロールソーダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 オリジナル チキンカレー 海藻サラダ ヨーグルト コンソメスープ</p>
<p>14日</p> <p>朝食 ねぎ焼き 糸こんにゃくの そぼろ煮 もやしのナムル 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 酸辣湯麺 アジフライ ～ロールソーダ～ みかんゼリー 御飯</p>	<p>15日</p> <p>朝食 じゃが芋の ツマヨイゴ焼 マカロニの クリーム煮 ロールソーダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 シューシー 照り焼きチキン ～付け合わせ～ フレッシュ 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p>16日</p> <p>朝食 目玉焼き 切り干し大根の 煮物 ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 絶品！ マーボー豆腐 おまかせフライ ～ロールソーダ～ 中華スープ 御飯</p>	<p>17日</p> <p>朝食 miniハンバーグ ベーコンと 野菜の春雨煮 ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 豚肉と野菜の 香味炒め 揚げボールの煮物 フレッシュ 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p>18日</p> <p>朝食 ミートオムレツ 厚揚げのさっと煮 ロールソーダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 オリジナル ポークカレー つぶつぶ コーンサラダ カルピスゼリー コンソメスープ</p>	<p>19日</p> <p>朝食 ハッシュドポテト 貝だくさんポトフ ロールソーダ パン コーヒー・紅茶</p>

3月3日 桃の節句メニュー

彩り三色丼
鶏肉の磯辺揚げ
新玉葱のサラダ
菜の花のお吸い物
手作りクリームあんみつ
雑あられ (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月からも、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、よろしくお願い致します。
4月は、4日(月)夕食より食事をご用意致します。

<今月の行事食>
*3月3日(木)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。

◎市場の都合によりメニューを変更する場合があります。



東仁学生会館給食センターの表彰等
※2014年5月
「東京都食品衛生自主管理認証制度」更新
※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

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。

