

4月 Menu

Monday		Tuesday		Wednesday		Thursday		Friday		Saturday							
4日	夕食 キーマカレー ハムカツ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ フルーツ コンソメスープ	5日	朝食 プレーンオムレツ ウインナーと 野菜のソテー ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 ふわふわ親子丼 豆腐の五目煮 野菜のソテー 大根サラダ 味噌汁	6日	朝食 ちくわの磯辺揚げ 五目煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 タンメン 野菜コロッケ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ パインゼリー 御飯	7日	朝食 ミートボール 厚揚げと大根の煮物 春キャベツの 味噌汁 御飯	夕食 シューシー 照り焼きチキン ～付け合わせ～ おひたし 春キャベツの ミモザサラダ 味噌汁 御飯	8日	朝食 じゃが芋の ﾂﾏﾖ-ﾌﾞﾝ焼き 筑前煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 豚肉と野菜の 香味炒め 揚げボールの煮物 春雨サラダ おすまし 御飯	9日	朝食 目玉焼き とり天丼 ちくわと大根の煮物 マカロニの クリーム煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ パン コーヒー・紅茶	夕食 とろろ煮 ちくわと大根の煮物 マカロニの クリーム煮 味噌汁	
11日	朝食 蒸しシウマイ 鶏肉と根菜の煮物 もやしのナムル 味噌汁 御飯	夕食 絶品！マーボー豆腐 白身魚フライ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ 中華スープ 御飯	12日	朝食 ポテトの マヨネーズ焼き ～ﾌﾗｯｶﾞ-ｯｶﾞ-がけ～ ｸﾞﾘﾝﾈｰと野菜の ｺﾝソﾒ煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ パン コーヒー・紅茶	夕食 ディアポロチキン マヨネーズ焼き フレッシュ 野菜サラダ ｺﾝソﾒｽｰﾌﾟ ライス	13日	朝食 チキンバー 豆腐と野菜の煮物 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 鯖の味噌煮 豚肉と野菜の 塩だれ炒め フレッシュ 野菜サラダ おすまし 御飯	14日	朝食 目玉焼き 糸こんにゃくの そぼろ煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 ミートソースドリア ～とろろ煮のせ～ カレーコロッケ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ みかんゼリー コンソメスープ	15日	朝食 miniハンバーグ 切り干し大根の煮物 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 ☆歓迎会☆	16日	朝食 さつま揚げ きんぴらごぼう ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 ハヤシライス シーザーサラダ ヨーグルト コンソメスープ
18日	朝食 ねぎ焼き ひじきの煮物 もやしのおかか和え 味噌汁 御飯	夕食 照りマヨハンバーグ ～付け合わせ～ シャキシャキ 大根サラダ 味噌汁 御飯	19日	朝食 プレーンオムレツ マカロニの デミソース煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ パン コーヒー・紅茶	夕食 豚肉と野菜の 中華旨煮 蒸しシウマイ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ 中華スープ 御飯	20日	朝食 じゃが芋の ﾂﾏﾖ-ﾌﾞﾝ焼き 切り干し大根の煮物 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ パン 味噌汁 御飯	夕食 カレーの唐揚げ 野菜あんかけ 茶碗蒸し フレッシュ 野菜サラダ ミニうどん 御飯	21日	朝食 ちくわの磯辺揚げ けんちん煮物 おひたし 味噌汁 御飯	夕食 鶏モモ肉の 味噌だれ焼き ～付け合わせ～ フレッシュ 野菜サラダ おすまし 御飯	22日	朝食 焼きししゃも 吉野煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 ちゃんぽん メンチカツ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ フルーツ 御飯	23日	朝食 目玉焼き 具だくさんポトフ ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ パン コーヒー・紅茶	夕食 オリジナル チキンカレー フレッシュ 野菜サラダ コーヒーゼリー コンソメスープ
25日	朝食 ミートオムレツ 鶏肉と根菜の煮物 ｸﾙﾙとｷﾘりと 味噌汁 御飯	夕食 味噌カツ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ さつま揚げの煮物 おすまし 御飯	26日	朝食 ポテトの マヨネーズ焼き ～ﾌﾗｯｶﾞ-ｯｶﾞ-がけ～ ロールキャベツ ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ パン コーヒー・紅茶	夕食 ガーリック 照り焼きチキン ～付け合わせ～ マカロニサラダ 味噌汁 御飯	27日	朝食 さつま揚げ 鶏肉と野菜のうま煮 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 ミートソース スパゲティ アジフライ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ ヨーグルト コンソメスープ ライス	28日	朝食 miniハンバーグ ごぼうと 糸こんにゃくの煮物 ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ 味噌汁 御飯	夕食 天津丼 昔ながらの味噌田楽 フレッシュ 野菜サラダ 中華スープ	29日	昭和の日				
30日	朝食 ミートボール きんぴらごぼう もやしのナムル 味噌汁 御飯	夕食 肉豆腐 コーンコロッケ ～ｺｰﾙﾄﾞ-ｻﾗﾀﾞ～ 味噌汁 御飯															

◎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
 ※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。

