

3月 Menu

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

Saturday

1日 朝食 おまかせメニュー ポークインナー コールスローサラダ 味噌汁 御飯 夕食 鯖の味噌煮 豚肉と野菜の醤油炒め 白菜と水菜のサラダ おすまし 御飯	2日 朝食 目玉焼き 鶏肉と野菜のうま煮 コールスローサラダ 味噌汁 御飯 夕食 やみつき! マボ - 豆腐 アジフライ コールスローサラダ 中華スープ 御飯	3日 朝食 ポテトのマヨネーズ焼き 〜ブロッコリー、パプリカ〜 白菜のクリーム煮 コールスローサラダ パプリカ コーヒ - 紅茶 夕食 彩り三色丼 鶏肉の磯辺揚げ コールスローサラダ いちご杏子 菜の花のお吸い物 誰あられ (女子館のみ)
8日 朝食 ホウキの塩焼き 田舎風煮物 〜味噌仕立て〜 おひたし おすまし 御飯 夕食 豚肉と野菜の香味炒め おまかせ煮物 フレッシュサラダ おすまし 御飯	9日 朝食 おまかせオムレツ ちくわと大根の煮物 コールスローサラダ 味噌汁 御飯 夕食 ジュース 照り焼き丼 野菜炒め 白菜と水菜のサラダ 味噌汁 御飯	10日 朝食 ◆スープメニュー◆ キャベツたっぷり ☆ミネストローネ フルーツみかん パプリカ コーヒ - 紅茶 夕食 味噌かど〜ん! シャキシャキ大根サラダ おまかせデザート おすまし
15日 朝食 白身魚のフライ 鶏挽肉と野菜の煮物 コールスローサラダ 味噌汁 御飯 夕食 オリーブオイル マカロニサラダ フルーツ コンソメスープ ライス	16日 朝食 おまかせメニュー パプリカと野菜のソテー 白菜サラダ 味噌汁 御飯 夕食 白身フィッシュの 甘酢あんかけ 蒸し鶏 フレッシュサラダ 中華スープ 御飯	17日 朝食 ジャーマンポテト ハムステーキ コールスローサラダ パプリカ コーヒ - 紅茶 夕食 豚たま丼 おまかせ煮物 白菜と水菜のサラダ 味噌汁

※市場の都合によりメニューを変更する場合があります。

<今月の行事食>

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

・・・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4日(水) 夕食より食事をご用意致します。



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

給食センターからのお知らせや当日の夕食写真はブログにてご覧いただけます。

<東仁学生会館 Weekly Menu Blog>
<http://ameblo.jp/tohjin1970>

右のQRコードからもご覧になれます。

Instagramでも夕食写真を公開しています。
https://www.instagram.com/tohjin_dormitory



書類保管期間:2018.4.3