

# 4月 Menu

Sunday

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

Saturday

5日

夕食

チキンカレー  
シーザーサラダ  
ジャム  
ヨーグルト  
コンソメスープ

<p><b>6日</b></p> <p>朝食 ごまひじき ハムと野菜のソテー ミニサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 スパゲティ ミートソース 野菜コロッケ コンソメスープ ライス</p>	<p><b>7日</b></p> <p>朝食 目玉焼き レタスサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 豚肉の生姜炒め 三色高野信田の煮物 野菜サラダ コーヒーゼリー 味噌汁 御飯</p>	<p><b>8日</b></p> <p>朝食 ポロニア ソーセージ マカロニ クリーム煮 牛乳 パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 デミソースDEハンバーグ ～付け合わせ～ 春キャベツのミモザサラダ フルーツ コンソメスープ ライス</p>	<p><b>9日</b></p> <p>朝食 竹輪の磯辺揚げ 鶏肉と根菜の煮物 コールロ-サダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 チキンライス コーンフライ コールロ-サダ みかんゼリー コンソメスープ</p>	<p><b>10日</b></p> <p>朝食 チーズオムレツ 厚揚げのさっと煮 ミニサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 酸辣湯麺 揚げ棒餃子 ～付け合わせ～ 野菜サラダ 変わり御飯</p>	<p><b>11日</b></p> <p>朝食 白身魚のカルパソ粉焼き 筑前煮 コールロ-サダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 チキンのチーズ香草焼き ～付け合わせ～ 野菜サラダ フルーツ コンソメスープ ライス</p>	<p><b>12日</b></p> <p>朝食 ポトとコーンのマネー焼き ロールキャベツ レタスサラダ 揚げパン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 焼きホック 茶碗蒸し マカロニサラダ 桜御飯</p>
<p><b>13日</b></p> <p>朝食 チーズロール ひじきの煮物 ミニサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 開花丼 豆腐の五目煮 野菜サラダ 味噌汁</p>	<p><b>14日</b></p> <p>朝食 さつまいも揚げ 切り干し大根の煮物 レタスサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 中華丼 蒸籠セット 春雨サラダ 中華スープ</p>	<p><b>15日</b></p> <p>朝食 スクランブル エッグ 野菜たっぷり ミニサラダ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 鯖の竜田揚げ （野菜あんかけ） ちぎり揚げの煮物 野菜サラダ 味噌汁 竹の子御飯</p>	<p><b>16日</b></p> <p>朝食 さかなと野菜のずり身のオ-ソ焼き じゃがバター もやしと胡瓜の胡麻酢和え</p> <p>夕食 照り焼きチキン ～付け合わせ～ 野菜サラダ フルーツ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>17日</b></p> <p>朝食 厚揚げ焼き 温泉卵 コールロ-サダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 麻婆豆腐 パリッと春巻き ～コールロ-サダ～ 中華スープ 御飯</p>	<p><b>18日</b></p> <p>朝食 焼き鮭 五目煮 おひたし 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ☆歓迎会☆</p>	<p><b>19日</b></p> <p>朝食 プレーン きんぴらごぼう ミニサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 キーマカレー チースサラダ フルーチェ コンソメスープ</p>
<p><b>20日</b></p> <p>朝食 チキンナゲット 豆腐の甘辛煮 コールロ-サダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 和風おろし ハンバーグ ～付け合わせ～ 新玉葱のサラダ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>21日</b></p> <p>朝食 大判玉子焼き 里芋の煮物 レタスサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ディアポロ チキン ～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>22日</b></p> <p>朝食 じゃがバター 肉団子と野菜のコンソメ煮 コールロ-サダ シニア パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 鮭のムニエル （外カ-ソ） ～付け合わせ～ 洋風じゃが芋（トハ風味） 野菜サラダ コンソメスープ ライス</p>	<p><b>23日</b></p> <p>朝食 彩り野菜の豆腐バーグ 糸コンニャクと挽肉の煮物 コールロ-サダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 牛肉ともやしの香味炒め 味噌田楽 野菜サラダ おすまし 御飯</p>	<p><b>24日</b></p> <p>朝食 肉巻き ツナと野菜のソテー ミニサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 とり天丼 冷奴 野菜サラダ 味噌汁</p>	<p><b>25日</b></p> <p>朝食 白身魚のオープン焼き 挽肉と大根の煮物 おひたし 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 和風ハンバーグ （外カ-ソ） ～付け合わせ～ 海鮮ボールの煮物 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>26日</b></p> <p>朝食 ハッシュポテト 貝だくさん 挽肉と大根の煮物 おひたし 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ハヤシライス 新玉葱とポトフ アバラのサダ フルーツ コンソメスープ</p>
<p><b>27日</b></p> <p>朝食 ミートボール 根菜煮物 ミニサラダ おすまし 御飯</p> <p>夕食 やわらかヒレカツ丼 揚げボールの煮物 野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p><b>28日</b></p> <p>朝食 明太子オムレツ 糸コンニャクとごぼうの煮物 レタスサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 天津かに玉の甘酢あんかけ チャプチェ 野菜サラダ 中華スープ 御飯</p>	<p><b>29日</b></p> <p>朝食 笹かまぼこ キャベツ そぼろソテー ミニサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 鯖の味噌煮 鶏野菜炒め 野菜サラダ おすまし 御飯</p>	<p><b>30日</b></p> <p>朝食 目玉焼き ひじきの煮物 レタスサラダ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 若鶏のねぎ塩焼き ～付け合わせ～ 野菜サラダ 味噌汁 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。



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。

携帯電話の専用サイトにて、本日の夕食がご覧になります。  
＜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ります。

