

3月 Menu

Sunday

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

Saturday

<p>1日</p> <p>朝食 肉野菜炒め じゃが芋の甘辛煮 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 MIXフライ セット ~コールドサダ~ さつま揚げの煮物 味噌汁 御飯</p>	<p>2日</p> <p>朝食 明太子オムレツ 里芋の煮物 茹でキャベツ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ふわふわ かきたまうどん メンチカツ ~コールドサダ~ パインゼリー 御飯</p>	<p>3日</p> <p>朝食 じゃが芋のツマヨブソ焼き ベーコンと野菜のソテー ~コールドサダ~ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 ☆桃の節句 メニュー☆</p>	<p>4日</p> <p>朝食 干草焼き 豚肉と根菜の煮物 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 中華丼 蒸しシウマイ ~コールドサダ~ もやしのナムル 中華スープ</p>	<p>5日</p> <p>朝食 miniハンバーグ もやしとさつま揚げの炒め物 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</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 フルーツ 味噌汁 御飯</p>	<p>6日</p> <p>朝食 白身魚のオープン焼き 大根と鶏そぼろの煮物 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ミートソース ドリア ~とろとろチーズのせ~ おまかせ コロケ ~コールドサダ~ カルピスゼリー コンソメスープ</p>	<p>7日</p> <p>朝食 目玉焼き ロールキャベツ ~コールドサダ~ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 オリジナル チキンカレー フレッシュ 野菜サラダ ヨーグルト コンソープ</p>
<p>8日</p> <p>朝食 ベーコン ポテトバーグ 厚揚げと大根の煮物 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 おまかせ丼 あったか豆腐 ~コールドサダ~ 味噌汁</p>	<p>9日</p> <p>朝食 プレーン オムレツ 糸こんにゃくとごぼうの煮物 茹でキャベツ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 絶品! マーボー豆腐 厚切りハムカツ ~コールドサダ~ 中華スープ 御飯</p>	<p>10日</p> <p>朝食 大判玉子焼き 鶏肉と野菜の春雨煮 ~コールドサダ~ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 焼き鯖 ~大根おろし添え~ 鶏挽肉と豆腐の煮物 フレッシュ野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p>11日</p> <p>朝食 おろし生姜で 食べるさつま揚げ 切り干し大根の煮物 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 豚肉と野菜の中華旨煮 コーンコロケ ~コールドサダ~ 中華スープ 御飯</p>	<p>12日</p> <p>朝食 ヘルシー豆腐 ハンバーグ ツナと野菜のソテー ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 豚肉と野菜の香味炒め あったか豆腐 フレッシュ野菜サラダ 味噌汁 御飯</p>	<p>13日</p> <p>朝食 目玉焼き 厚揚げのさっと煮 おひたし 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 とり天丼 フレッシュ野菜サラダ パインゼリー 味噌汁</p>	<p>14日</p> <p>朝食 ポテトの マヨネーズ焼き ~アツパッパ~ ミートボールのコンソメ煮 ~コールドサダ~ 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~ フレッシュ 野菜サラダ コンソメスープ ライス</p>
<p>15日</p> <p>朝食 フレッシュ エッグチーズ きんぴらごぼう ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 MIXフライ セット ~コールドサダ~ おまかせ煮物 味噌汁 御飯</p>	<p>16日</p> <p>朝食 肉巻き シウマイ ひじきの煮物 茹でキャベツ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 ガリック 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>17日</p> <p>朝食 ハムチーズ フライ マカロニのデミソース煮 ~コールドサダ~ パン コーヒー・紅茶</p> <p>夕食 豚肉と野菜の五目味噌炒め 豆腐の五目煮 フレッシュ野菜サラダ おすまし 御飯</p>	<p>18日</p> <p>朝食 miniハンバーグ 鶏肉と根菜の煮物 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p> <p>夕食 オリジナル ポークカレー フレッシュ野菜サラダ ヨーグルト コンソメスープ</p>	<p>19日</p> <p>朝食 じゃがバター inオムレツ 糸コンニャクのそぼろ煮 ~コールドサダ~ 味噌汁 御飯</p>	<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。</p>	

<今月の行事食>
*3月3日(火)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。

・・・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下さい。
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、よろしく願い致します。
4月は、6日(月)夕食より食事をご用意致します。

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
雛あられ(女子会館)



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
(該当区内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ご覧になれます。

