

11月 Menu 1年 350日

Sunday

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

Saturday

<p>6日</p> <p>朝食: ミートボール 豆腐と野菜の煮物 夕食: カレイの煮付け 野菜コロッケ</p>	<p>7日</p> <p>朝食: えびすり身 オープン焼き 夕食: カレーうどん クリ-ミ-コロッケ</p>	<p>8日</p> <p>朝食: ズ-ヤ-マ-ポ-テ スープ春雨 夕食: 甘辛ウナ焼き 蒸しシウマイ</p>	<p>9日</p> <p>朝食: 目玉焼き ちくわと大根の煮物 夕食: 森の子ハバ-グ ※バスタソテー※</p>	<p>10日</p> <p>朝食: 山芋の塩焼き 五目煮 夕食: 担々麺 エピカツ</p>	<p>11日</p> <p>朝食: ミートオムレツ ベーコンと野菜のソテー 夕食: 丹ノ山賊焼き ※野菜ソテー※</p>	<p>12日</p> <p>朝食: 牛乳-豆腐ハバ-グ もやしの中華風炒め 夕食: キーマカレー マカロニサラダ</p>
<p>13日</p> <p>朝食: チキンバー きんぴらごぼう 夕食: 豚たま丼 餅巾着の煮物</p>	<p>14日</p> <p>朝食: miniハンバーグ 里芋の煮物 夕食: 白身フィッテの甘酢あんかけ</p>	<p>15日</p> <p>朝食: ホ-テ-の ※マ-ス- 焼き 夕食: 彩り三色丼 白身チ-ス フライ</p>	<p>16日</p> <p>朝食: 厚揚げ焼き 肉団子と野菜の煮物 夕食: ミ-ソ-ス-ハバ-グ テ- 鶏とかぼちゃの コロッケ</p>	<p>17日</p> <p>朝食: いか入り ねぎ焼き 夕食: グリルチキン ~和風きのこソ-ス~</p>	<p>18日</p> <p>朝食: こんがり焼き ししゃも 夕食: あっさり! 塩マ-ホ-豆腐</p>	<p>19日</p> <p>朝食: ハッピト ホ-テ ヲと野菜のソ-テ 夕食: オリジナル チキンカレー</p>
<p>20日</p> <p>朝食: 目玉焼き 厚揚げの さつと煮 夕食: シ-フ-ド フライ ※コ-ル-ド-サ-ダ ※</p>	<p>21日</p> <p>朝食: ハ-コ-ホ-テ-トバ-グ 大根のそぼろ煮 夕食: デ-シ-ス-DEハバ-グ ※ナポリタン※</p>	<p>22日</p> <p>朝食: チーズオムレツ ミトホ-ル-のクリーム煮 夕食: 今が旬! 秋刀魚の塩焼き</p>	<p>23日</p> <p>朝食: あげたて さつま揚げ 夕食: ミックスフライ ※コ-ル-ド-サ-ダ ※</p>	<p>24日</p> <p>朝食: 目玉焼き きんぴらごぼう 夕食: ロ-ス ☆eggカ-ル- 枝豆たっぷり</p>	<p>25日</p> <p>朝食: 白身魚のフライ 切り干し大根の煮物 夕食: 外ハバ-グ南蛮 ※ルッパ野菜サダ ※</p>	<p>26日</p> <p>朝食: ホ-テ-のトマト-ス グラソ 海藻サラダ 夕食: ハヤシライス</p>
<p>27日</p> <p>朝食: コ-ソ-ウ-イ ひじきの煮物 夕食: 熟成三元豚の とんかつ</p>	<p>28日</p> <p>朝食: 目玉焼き 糸コ-ウ-イの そぼろ煮 夕食: 酸辣湯麺 カレーコロッケ</p>	<p>29日</p> <p>朝食: ハッピト ホ-テ ミトホ-ル-のソ-ス煮 夕食: 豚肉と野菜の ズ-ツ-ヤ-リ-テ</p>	<p>30日</p> <p>朝食: ちくわの磯辺揚げ もやしの 中華風炒め 夕食: クリ-ミ-マ-コ-グ-ラソ アジフライ</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> 		



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/11/m.html>
 右のバーコードからもご覧になれます。

