

NO. 33 - 2 2011.11.14 ~ 2011.11.19

=Weekly menu=

Monday
11/14

Tuesday
11/15

Wednesday
11/16

Thursday
11/17

Friday
11/18

Saturday
11/19

★今週のおすすめ★

◎11月16日(水)夕食

!!!チキンの
!!!チーズ香草焼き

ボリュームたっぷりの
チキンにパン粉と
粉チーズをまぶし
香ばしく焼き上げました。

◎11月17日(木)夕食

豚肉の田舎焼き
(味噌焼き)

柔らかい豚肉を
特製の味噌ダレに
漬け込み
焼き上げました。

★今週のリクエスト★

◎11月18日(金)夕食

!!スパゲティー
!!!!!!ミートソース

まろやかなミートソースが
決め手。ソースをよく
絡めてお召し上がり
下さい。

どうぞお楽しみに♪



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

朝食

笹かまぼこ
鶏肉と根菜の煮物
ミニサラダ
味付け海苔
味噌汁
御飯

熱量 449 kcal 脂質 9.2 g
蛋白質 27.4 g 塩分 4.0 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

夕食

肉野菜炒め丼
豚肉と野菜を
焼き肉風に炒め、
御飯にのせました。
五色野菜の
!!!!寄せ揚げ煮物
ツナサラダ
味噌汁
御飯

熱量 866 kcal 脂質 23.0 g
蛋白質 31.1 g 塩分 3.9 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

チーズオムレツ
マカロニと野菜の
!!!!!!カレー粉炒め
ミニサラダ
パン
コーヒー・紅茶

熱量 415 kcal 脂質 9.4 g
蛋白質 15.0 g 塩分 2.3 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

竹輪の石垣揚げ
卵とキクラゲの
炒め物
ミニサラダ
味噌汁
御飯

熱量 626 kcal 脂質 22.0 g
蛋白質 20.5 g 塩分 3.0 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

!匝瑳のさくら鶏卵を使用
ベーコン&エッグ
!!肉団子のコトコ煮
ミニサラダ
味噌汁
御飯

熱量 549 kcal 脂質 20.9 g
蛋白質 19.6 g 塩分 3.7 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

焼き鮭
筑前煮
小松菜のおひたし
味噌汁
御飯

熱量 538 kcal 脂質 10.3 g
蛋白質 28.6 g 塩分 3.2 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

!匝瑳のさくら鶏卵を使用
たまごグラタン
とろ~りとろけたチーズと
卵、ハムの相性が抜群です。
!青菜とコーンのソテー
ミニサラダ
パン
コーヒー・紅茶

熱量 602 kcal 脂質 31.9 g
蛋白質 26.0 g 塩分 3.3 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

☆おすすめ☆
チキンのチーズ
香草焼き
付け合わせ
～マッシュポテト・ソテー～
サクッとした衣と
ジューシーな鶏肉の
相性が抜群です

豆腐の中華風!
!!五目煮
大根サラダ
おすまし
御飯

熱量 865 kcal 脂質 32.2 g
蛋白質 42.0 g 塩分 3.7 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

☆リクエスト☆
スパゲティーミートソース
白身魚フライ
MIXサラダ
飲むヨーグルト
カルシウムたっぷりです。

コンソメスープ
変わり御飯/御飯
ライス

クリーム
シチュー
寒くなるこの時期に
心も体もほっとする
シチューです。

かぼちゃコロッケ
コールスローサラダ
コーヒーゼリー

カロリー・アレルギー表示について

熱量及び塩分等の数値は「五訂日本食品標準成分表」に基づいた計算値であり、およそその目安として表示しております。(通常の御飯は1膳150g=252kcal、カレー丼物類は250g=420kcalで計算しています。なお、麺類が主食の時の変わり御飯/御飯は計算値に含まれておりません。)献立に使用している食品の七大アレルギー物質(卵・小麦・乳製品・そば・落花生・えび・かに)を表示しております。詳細については、下記アドレスまで、お問い合わせ下さい。市場の都合によりメニューを変更する場合があります。

今日の夕食が携帯からチェックできます。お気に入りに登録して、是非活用してみて下さい♪お昼休みに、また学校の帰りの電車の中で気軽にその日のメニューがご覧になれます。左のコードからアクセスできます。プレゼント企画の情報も掲載されていますのでお見逃しなく! 本日の夕食携帯用HPアドレスはこちら→www.tokyo-stage.co.jp/i/m.html メニューのリクエスト・栄養相談もメールで受け付けておりますので、気軽にどうぞ♪ メニューリクエスト:nst@tohjin.co.jp 栄養相談:diet@tohjin.co.jp

