

NO.5 -2

2012.4.30 ~

2012.5.5

=Weekly menu=

Monday  
4/30

Tuesday  
5/1

Wednesday  
5/2

Thursday  
5/3

Friday  
5/4

Saturday  
5/5

☆今週のおすすめ☆

◎5月1日(火) 夕食  
サーモンの  
ムニエル

香ばしく焼いた  
鮭とバター醤油の  
相性は抜群です。

どうぞお楽しみに♪

☆今月の行事食☆

◎5月2日(水) 夕食  
柏餅

柏の葉は、香りが強く  
邪気を払うと言われて  
います。新芽が出ないと  
古い葉が落ちない  
特徴から「子孫繁栄」  
の意味があります。

振替休日

朝食

明太子オムレツ

ロールキャベツ

ポテトサラダ

パン

コーヒー・紅茶

チキンソテー

ごぼうと  
糸こんにゃくの炒め煮

ミニサラダ

味噌汁

御飯

熱量 484 kcal 脂質 18.4g  
蛋白質 16.3g 塩分 3.6g  
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

熱量 524 kcal 脂質 11.9g  
蛋白質 14.8g 塩分 3.1g  
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

夕食

☆おすすめ☆  
サーモンの  
ムニエル  
(バター醤油)  
\*付け合わせ\*  
~茹で野菜~

彩り野菜信田の  
煮物

コーンサラダ

味噌汁

御飯

熱量 720 kcal 脂質 16.1g  
蛋白質 38.2g 塩分 4.3g  
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

天津かに玉の  
甘酢あんかけ  
ふんわり感が嬉しい  
かに玉。御飯にのせれば  
天津飯になります。

チャプチェ  
~韓国風炒め物~

胡麻ドレサラダ

☆行事食☆  
柏餅

中華スープ

御飯

熱量 789 kcal 脂質 20.3g  
蛋白質 19.9g 塩分 4.2g  
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品  
カニ

憲法記念日

こどもの日

みどりの日



東京都食品衛生自主管理認証制度

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



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、おおよ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ゲン物質(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。お気軽にに登録して、是非活用してみてください!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