NO.1 － 2　　2014.4.5

=Weekly menu=

Saturday
4/5

皆様が、健康的な生活を送れますよう、
食生活をサポート致します。
美味しく安心、安全なお食事を
提供して参りますので、よろしくお願い致します。

リクエストメニュー大募集！！

「あんな料理が食べたいな」
「あの料理をまた食べたいな」
というものがありましたら、
こちらのアドレス
↓↓↓
(nst@tohjin.co.jp)
までお気軽にどうぞ♪

リクエストお待ちしております。

夕　食

チキンカレー
柔らかい鶏肉が
嬉しいカレーです。

シーザーサラダ

ジャムヨーグルト

コンソメスープ

熱量 1065 *kcal*　脂質 35.2 *g*
蛋白質 31.9 *g*　塩分 4.9 *g*

七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

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

☆週間メニューには、カロリー・アレルギー表示が記載してあります。
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、給食センターTEL：042-463-2005　メール：diet@tohjin.co.jp　までお問い合わせ下さい。
☆携帯用HPからは当日の朝食、夕食がご覧頂けます。 www.tokyo-stage.co.jp/i/m.html
☆給食センターのブログ(Weekly Menu)からは、給食センターからのお知らせや当日の夕食写真がご覧頂けます。http://tohjin.blog61.fc2.com/
☆メニューのリクエストを募集しています。「こんなメニューが食べたい！」「もう一度このメニューが食べたい！」などのご意見ご要望を下記アドレスにお送り下さい。
お待ちしています。メニューリクエスト:nst@tohjin.co.jp

東仁給食センター　　2014.3.11