

NO.19 - 2

2015.8.10 ~ 2015.8.15

=Weekly menu=  
Friday 8/14 Saturday 8/15

Monday

8/10

Tuesday

8/11

Wednesday

8/12

Thursday

8/13

Friday

8/14

Saturday

8/15

→ 朝食 →  
 プレーンオムレツ  
 豚肉と根菜の煮物  
 もやしと人参の  
 おかか和え  
 味付け海苔  
 味噌汁  
 御飯

熱量 470 kcal 脂質 8.7 g  
 蛋白質 20.5g 塩分 4.8 g  
 七大アレルゲン：卵・小麦  
 乳製品

8/17(月)夕食より開始致します。  
 夏バテをしないように、体調管理に気をつけ、  
 楽しい夏休みをお過ごし下さい。

リクエストメニュー随時受付中！  
 「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、  
 会館名、名前(ペンネーム又はイニシャルでも可)をご入力の上、  
 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。



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



☆週間メニューには、カロリー・アレルギー表示が記載しております。  
 熱量及び塩分等の数値は「日本食品標準成分表2010」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。  
 ドレッシングやソース等のお好みで使用している調味料は計算値には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/1/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・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 ※パソコンからのメール着信拒否や受信相手を限定されている場合は返信メールが届かない場合があります。