NO. 22 － 1

# =Weekly menu=

2017.8.28 ～ 2017.9.2

☆今週のおすすめ☆

◎ 8月 28日（月）夕食

名古屋風味噌ｶﾂ

ｻｸｻｸのﾄﾝｶﾂに
甘辛い味噌だれをかけた
名古屋の名物料理です。

どうぞお楽しみに♬

メニューリクエスト
募集しています!!

「こんな料理を食べたい」
「あの料理をまた食べたい」
というものがありましたら、
こちらのｱﾄﾞﾚｽまで
↓↓↓
（nst@tohjin.co.jp）
ﾘｸｴｽﾄをお願いします。

| | Monday | Tuesday | Wednesday | Thursday | Friday | Saturday |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 8/28 | 8/29 | 8/30 | 8/31 | 9/1 | 9/2 |
| morning | ﾊﾑﾁｰｽﾞ ﾌﾗｲ<br>ねぎ焼き<br>ﾐﾆ海藻ｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁<br>御　飯 | 目玉焼き<br>ﾎﾟｰｸｳｲﾝﾅｰ<br>ｺｰﾙｽﾛｰｻﾗﾀﾞ<br>ﾊﾟ ﾝ<br>ｺｰﾋｰ・紅茶 | 枝豆入り豆腐の<br>ふわふわ揚げ<br>ｷｬﾍﾞﾂそぼろｿﾃｰ<br>ﾐﾆかぼちゃｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁<br>御　飯 | ﾐｰﾄﾎﾞｰﾙ<br>ﾍﾙｼｰ黒ごま豆腐<br>ｺｰﾙｽﾛｰｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁<br>御　飯 | あおさ入り<br>いかｽﾃｰｷ<br>じゃがﾍﾞｰｺﾝの<br>ﾏﾖｿﾃｰ<br>おひたし<br>味噌汁<br>御　飯 | 白身魚のﾌﾗｲ<br>ﾏｶﾛﾆのﾃﾞﾐｿｰｽ煮<br>ｺｰﾙｽﾛｰｻﾗﾀﾞ<br>ﾊﾟ ﾝ<br>ｺｰﾋｰ・紅茶 |
| | 熱量 433 kcal　脂質 9.3 g<br>蛋白質 9.7 g　塩分 2.7 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 436 kcal　脂質 19.9 g<br>蛋白質 19.0 g　塩分 2.0 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 620 kcal　脂質 24.7 g<br>蛋白質 15.4 g　塩分 3.8 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 528 kcal　脂質 15.8 g<br>蛋白質 15.4 g　塩分 3.4 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 517 kcal　脂質 15.6 g<br>蛋白質 14.7 g　塩分 2.9 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 523 kcal　脂質 16.0 g<br>蛋白質 18.3 g　塩分 3.0 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 |
| dinner | ☆おすすめ☆<br>名古屋風味噌ｶﾂ<br>ｻｸｻｸのﾄﾝｶﾂに<br>甘辛い味噌だれをかけた<br>名古屋の名物料理です。<br>＊付け合わせ＊<br>ｺｰﾙｽﾛｰｻﾗﾀﾞ<br>ねばねば冷やっこ<br>おすまし<br>御　飯 | つるつる♬<br>ざるﾗｰﾒﾝ<br>冷たい麺を冷たい<br>つけ汁につけて食べる、<br>夏限定のﾗｰﾒﾝです!<br>揚げｼｭｳﾏｲ<br>＊付け合わせ＊<br>ｺｰﾙｽﾛｰｻﾗﾀﾞ<br>御　飯 | ｺｸ旨ﾋﾞｰﾌｶﾚｰ<br>牛肉のｺｸと旨味が<br>広がります。<br>お腹いっぱい、<br>お召し上がりください。<br>春雨ｻﾗﾀﾞ<br>ﾌﾟﾁ☆ｼｭｰ<br>ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ | ｶﾚｲの唐揚げ<br>～野菜あんかけ～<br>ｶﾗｯと揚げたｶﾚｲに<br>野菜がたっぷり入った<br>あんをかけました。<br>豚肉と野菜の<br>塩だれ炒め<br>ﾌﾚｯｼｭ野菜ｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁<br>御　飯 | 豚肉と野菜の<br>香味炒め<br>特製の香味ﾀﾚで味わう<br>野菜たっぷりの<br>炒め物です。<br>じゃがﾊﾞﾀｰ<br>ﾌﾚｯｼｭ野菜ｻﾗﾀﾞ<br>おすまし<br>御　飯 | 彩り三色丼<br>甘辛い鶏挽肉と<br>ふわふわの卵、<br>赤蒲鉾で味わいを彩る<br>三色丼です☆<br>さつま揚げの煮物<br>ﾌﾚｯｼｭ野菜ｻﾗﾀﾞ<br>味噌汁 |
| | 熱量 879 kcal　脂質 32.9 g<br>蛋白質 34.9 g　塩分 4.3 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 669 kcal　脂質 19.1 g<br>蛋白質 19.8 g　塩分 3.5 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量1084 kcal　脂質 39.1 g<br>蛋白質 20.9 g　塩分 5.0 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 744 kcal　脂質 26.2 g<br>蛋白質 41.0 g　塩分 4.9 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 730 kcal　脂質 24.7 g<br>蛋白質 20.2 g　塩分 5.0 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 | 熱量 892 kcal　脂質 18.8 g<br>蛋白質 40.2 g　塩分 5.0 g<br>七大アレルゲン：卵・小麦 乳製品 |

食品衛生認証施設 東京都食品衛生マイスター

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あります。
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する調味料　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/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://ameblo.jp/tohjin1970/

東仁給食センター　2017.8.22