

NO.1 - 3 2013.4.1 ~ 2013.4.7

=Weekly menu=

Friday
4/5

Saturday
4/6

Sunday
4/7

朝食

ジャーマン
ポテト
ポーク
ウインナー
ミニサラダ
牛乳
パン
コーヒー・紅茶

玉子焼き
ハムと野菜の
炒め物
ミニサラダ
味噌汁
御飯

熱量 653 kcal 脂質 29.0 g 熱量 451 kcal 脂質 11.8 g
蛋白質 23.7 g 塩分 2.1 g 蛋白質 17.7 g 塩分 2.9 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品 七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

夕食

ビーフカレー
数種類のスパイスを
ブレンドし、じっくり
煮込んでコクのある
カレーに仕上げました。

春の天ぷら
盛り合わせ
旬のお野菜を加え、
春らしい天ぷら
盛り合わせにしました。

デミソースDe
ハンバーグ
じっくり煮込んだ
デミソースとハンバーグ
の組み合わせは
絶妙です♪

シーザーサラダ

きつねそば

洋風じゃが芋
～コンソメ味～

ジャム
ヨーグルト

胡麻ドレサラダ

野菜サラダ

コンソメスープ

フルーツ

桜御飯

コンソメスープ

ライス

熱量 991 kcal 脂質 31.8 g 熱量 915 kcal 脂質 33.3 g 熱量 635 kcal 脂質 15.3 g
蛋白質 23.5 g 塩分 4.3 g 蛋白質 26.2 g 塩分 4.9 g 蛋白質 25.4 g 塩分 4.0 g
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品 七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品 七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

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。



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おります。

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、種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、給食センターTEL:042-463-3921 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。
お待ちしております。メニューリクエスト: nst@tohjin.co.jp