

NO.16 - 4 2013.7.15 ~ 2013.7.21

=Weekly menu=

Monday 7/15 Tuesday 7/16 Wednesday 7/17 Thursday 7/18 Friday 7/19 Saturday 7/20 Sunday 7/21

★今週のリクエスト★

◎7月17日 (水) 夕食

親子丼

しっかり味付けした鶏肉とふわふわの卵をかけた御飯は、何度も食べたくなる丼物です。

リクエストありがとうございました。

★今週のおすすめ★

◎7月18日 (木) 夕食

ディアボロチキン

「悪魔」を意味するディアボロは、イタリアで生まれた調理法です。ほどよい辛さの鶏肉料理です。

◎7月19日 (金) 夕食

酸辣湯麺

オリジナルに仕上げた酸味のきいたスープが決め手です。

どうぞお楽しみに♪

朝食

ミニハンバーグ	千草玉子焼き	蒸しシュウマイ	ミートボール	白身魚のマヨチーズ焼き	ポテトとコーンのマヨネーズ焼き	笹かまぼこ
吉野煮	里芋の煮物	鶏肉と大根の煮物	ハムと野菜の炒め物	五目煮	ミートボールのクリーム煮	鶏肉とゴボウの煮物
ミニサラダ	ミニサラダ	コールスローサラダ	ミニサラダ	小松菜ともやしのおひたし	コールスローサラダ	コールスローサラダ
味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	揚げパン	味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	コーヒー・紅茶	御飯

熱量 566 kcal 脂質 13.6 g 熱量 491 kcal 脂質 7.2 g 熱量 584 kcal 脂質 15.8 g 熱量 506 kcal 脂質 12.1 g 熱量 445 kcal 脂質 7.2 g 熱量 647 kcal 脂質 28.6 g 熱量 509 kcal 脂質 15.0 g
 蛋白質 21.8 g 塩分 2.4 g 蛋白質 19.2 g 塩分 2.3 g 蛋白質 21.2 g 塩分 2.5 g 蛋白質 15.4 g 塩分 2.8 g 蛋白質 21.8 g 塩分 2.5 g 蛋白質 20.3 g 塩分 2.5 g 蛋白質 20.9 g 塩分 2.6 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 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 七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

夕食

チキンライス	鮭のムニエル	★リクエスト★ 親子丼	★おすすめ★ ディアボロチキン	★おすすめ★ 酸辣湯麺	ハヤシライス	スパゲティ
子供の頃食べた懐かしい味を思い出します。	香ばしく焼いた鮭とバター醤油の相性は抜群です。 *付け合わせ* ~パスタソース~		*付け合わせ* ~ミックスベジタブル~		牛肉をじっくり煮込んで、コクのある味に仕上げました。	カルボナーラ クリームと卵、チーズ等が入った深みのあるカボナーラソースです。
牛肉コロッケ	洋風じゃが芋	豆腐の五目煮	胡麻ドレサラダ	おまかせフライ	チーズサラダ	北海道コロッケ
春雨サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ	コンソメスープ	レタスサラダ	フルーチェ	コールスローサラダ
コンソメスープ	ライス	味噌汁	ライス	御飯	コンソメスープ	ライス

熱量 1017 kcal 脂質 35.7 g 熱量 511 kcal 脂質 15.0 g 熱量 907 kcal 脂質 23.7 g 熱量 1021 kcal 脂質 48.6 g 熱量 810 kcal 脂質 23.7 g 熱量 996 kcal 脂質 32.0 g 熱量 959 kcal 脂質 36.0 g
 蛋白質 24.3 g 塩分 3.7 g 蛋白質 20.1 g 塩分 4.0 g 蛋白質 39.4 g 塩分 4.8 g 蛋白質 41.4 g 塩分 4.2 g 蛋白質 35.0 g 塩分 4.0 g 蛋白質 32.2 g 塩分 4.8 g 蛋白質 25.0 g 塩分 4.5 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 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 七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

★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、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:042-463-2005 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.blog1.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

東仁給食センター 2013.7.9



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



東京都食品衛生自主管理認証制度