

NO.51 - 4

2014.3.17 ~ 2014.3.19

=Weekly menu=

Monday
3/17

Tuesday
3/18

Wednesday
3/19

朝食

目玉焼き
里芋の煮物
ミニサラダ
味付け海苔
味噌汁
御飯

ポテトとコーンの
マヨネーズ焼き
具たくさん
ポトフ
ミニサラダ
パン
コーヒー・紅茶

おまかせ
玉子焼き
厚揚げと
コンニャクの味噌煮
白菜とほうれん草
のおひたし
おすまし
御飯

熱量 505 kcal 脂質 8.8 g 熱量 584 kcal 脂質 26.7 g 熱量 601 kcal 脂質 16.6 g
蛋白質 18.7 g 塩分 3.6 g 蛋白質 14.9 g 塩分 2.9 g 蛋白質 24.7 g 塩分 4.5 g
七大アレルギー：卵・小麦・乳製品 七大アレルギー：卵・小麦・乳製品 七大アレルギー：卵・小麦・乳製品

夕食

照り焼きチキン
特製の甘辛いタレが
決め手です。
付け合わせ
~炒め物~

ポークカレー
数種類のスパイスを
ブレンドし、じっくり
煮込んだコクのある
カレーです。

三色高野信田の
煮物

マカロニサラダ

野菜サラダ

ジャム
ヨーグルト

味噌汁

コンソメスープ

御飯

熱量 1047 kcal 脂質 37.9 g 熱量 1092 kcal 脂質 36.5 g
蛋白質 53.6 g 塩分 4.8 g 蛋白質 26.3 g 塩分 4.7 g
七大アレルギー：卵・小麦・乳製品 七大アレルギー：卵・小麦・乳製品

メニュー
リクエスト
募集中!!

「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、こちらのアドレス

↓↓↓
(nst@tohjin.co.jp) まで
お気軽にどうぞ♪

たくさんのリクエスト
お待ちしております。

*** 給食センターより ***

4月5日(土) 夕食よりお食事を
ご用意させていただきます。

4月からも、より一層美味しく、安全な
お食事を提供していけるように頑張ります。

<会館を卒業されるみなさんへ>

これからも、規則正しい
食生活を続けて元気に頑張って下さい！
みなさんのご活躍を心より
応援しております。



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あります。

熱量及び塩分量等の数値は「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。
お待ちしております。メニューリクエスト: nst@tohjin.co.jp