

NO.1 - 4

2014.4.5 ~ 2014.4.6

=Weekly menu=  
Saturday 4/5  
Sunday 4/6

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。

←朝食→

- ごまひじき
- バーゲ
- ハムと野菜のソテー
- ミニサラダ
- 味噌汁
- 御飯

熱量 472 kcal 脂質 10.7 g  
蛋白質 12.4 g 塩分 3.4 g  
七大アレルゲン：卵・小麦・乳製品

←夕食→

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| チキンカレー<br>柔らかい鶏肉が<br>嬉しいカレーです。 | スパゲティ<br>ミートソース<br>挽肉の旨味とトマトの<br>酸味をうまく調和させた<br>まるやかなソースが<br>決め手です。 |
| シーザーサラダ                        | 野菜コロッケ  |
| ジャム<br>ヨーグルト                   | コールスローサラダ   |
| コンソメスープ                        | コンソメスープ   |
|                                | ライス   |

熱量 1065 kcal 脂質 35.2 g 熱量 822 kcal 脂質 18.0 g  
蛋白質 31.9 g 塩分 4.9 g 蛋白質 25.6 g 塩分 4.6 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

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/  
☆メニューのリンクを募集しています。「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