

No.30 - 4

2014.10.20 ~ 2014.10.26

= Weekly menu =

Monday

10/20

Tuesday

10/21

Wednesday

10/22

Thursday

10/23

Friday

10/24

Saturday

10/25

Sunday

10/26

## ★今週のリクエスト★

◎10月20日(月)夕食  
おいしいね♪

チキンライス

鶏肉とケチャップの  
相性は抜群です。

リクエストありがとうございました。

## ★今週のおすすめ★

◎10月23日(木)夕食  
豚肉と野菜の

五目味噌炒め

豚肉と野菜を特製の  
辛味噌で炒めました。◎10月25日(土)夕食  
秋野菜のデミソース

ハンバーグ

ボリュームのある  
ハンバーグにきのこが  
入ったデミソースを  
かけました。

どうぞお楽しみに！

## —朝食—

miniハンバーグ

ごぼうと  
糸コンニャクの煮物

茹でキャベツ

味付け海苔

味噌汁

御飯

大判！玉子焼き

ベーコンと  
野菜のソテーじゃが芋の  
甘辛煮

コールスローサラダ

パン

コーヒー・紅茶

ヘルシー豆腐  
ハンバーグじゃが芋の  
甘辛煮

コールスローサラダ

味噌汁

御飯

じゃがバター  
inオムレツ

ひじきの煮物

おひたし

味噌汁

御飯

白身魚フライ

吉野煮

コールスローサラダ

味噌汁

パン

じゃが芋の  
ツナマヨオーブン焼きキャベツ  
そぼろソテー

コールスローサラダ

パン

コーヒー・紅茶

フレッシュ  
エッグチーズチキンと野菜の  
コトコト煮

コールスローサラダ

味噌汁

御飯

## —夕食—

## ★リクエスト★

おいしいね♪

チキンライス  
鶏肉とケチャップの  
相性は抜群です。かぼちゃ  
コロッケ

コールスローサラダ

コンソメスープ

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

鯖の味噌煮

鯖に含まれる  
DHAは、脳の働きを  
活性化します。  
「青魚の王様」と  
言われるほど  
栄養豊富な魚です。鶏挽肉と  
豆腐の煮物

フレッシュ野菜サラダ

おすまし

御飯

熱量 776 kcal 脂質 22.5 g  
蛋白質 20.2 g 塩分 3.5 g  
七大アレルゲン：卵・小麦  
乳製品スタミナ  
グリルチキンこんがり焼いたチキンに  
ガーリックソースを  
かけました。スタミナ  
満点、御飯がすすむ  
おかげです。  
\*付け合わせ\*  
～ナポリタン～フレッシュ  
野菜サラダ

コンソメスープ

ライス

御飯

熱量 904 kcal 脂質 35.6 g  
蛋白質 45.9 g 塩分 2.9 g  
七大アレルゲン：卵・小麦  
乳製品★おすすめ★  
豚肉と野菜の  
五目味噌炒めさつま揚げの  
煮物フレッシュ  
野菜サラダ

おすまし

ライス

御飯

熱量 796 kcal 脂質 29.0 g  
蛋白質 21.3 g 塩分 4.9 g  
七大アレルゲン：卵・小麦  
乳製品ふわふわ  
かきたまうどんダシの香る麺つゆに  
ふわふわの卵を  
合わせたうどんです。ちくわの  
磯辺揚げ

コールスローサラダ

コンソメスープ

ライス

熱量 809 kcal 脂質 14.8 g  
蛋白質 25.9 g 塩分 4.9 g  
七大アレルゲン：卵・小麦  
乳製品★おすすめ★  
秋野菜の  
デミソースハンバーグ\*付け合わせ\*  
～フレンチポテトフライ～

マカロニサラダ

コンソメスープ

野菜コロッケ

熱量 876 kcal 脂質 34.3 g  
蛋白質 24.6 g 塩分 3.9 g  
七大アレルゲン：卵・小麦  
乳製品ミートソース  
ドリア～とろとろチーズのせ～  
挽肉の旨味とトマトの  
酸味をうまく調和させた  
まるやかなソースが  
決め手です。

コールスローサラダ

コンソメスープ

東仁給食センター

熱量 913 kcal 脂質 28.9 g  
蛋白質 23.7 g 塩分 4.9 g  
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おります。

熱量及び塩分量の数値は「日本食標準成分表2010」に基づいた計算値であり、おひとりの目安量を表示しております。  
通常の丼飯(1人1膳)150g=25kcal/カロリー・物語類は1人1膳100gで計算しています。なお、丼飯が主食の時の変わり御飯/御飯は計算値に含まれておらず、  
おにぎり・駄菓子等の他の食品のカロリー・アレルギー物語類は1個100gで計算します。おにぎり・落花生等の豆類は1袋100gで表示しております。

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、夕食をご覧頂けます。www.tohjin-stage.co.jp/i.m.html

☆毎週HPの「リクエストメニュー」からお好みのメニューを選び、「もう一度このメニューが食べたい」というのを見、要望を下記アドレスにお送り下さい。  
お持ちしています。メニュー・リクエスト:nst@tohjin.co.jp ※パソコンからのメール着信拒否や受信拒手を設定されている場合は返信メールが届かない場合があります。

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

