NO. 36

★今週のおすすめ★

◎12月8日(火)夕食 豚肉と野菜の香味炒め 豚肉と野菜を特製の 香味タレで炒めました。 御飯がすすむおかずです。

◎12月9日(水)夕食 和風おろしハンバーグ 大根おろしと特製の 和風ソースでさっぱりと お召し上がり下さい。

どうぞお楽しみに!

★イベント★

12月11日(金)夕食 クリスマスイベント ~パーティーメニュー~ たくさんの パーティーメニューを ご用意しています。 皆さんご参加下さい♪ どうぞお楽しみに!

2015.12.13

Tuesday Wednesday Thursday 12/8

12/9

12/10

=Weekly menu= Saturday Sunday 12/12

miniハンバーグ		ちくわの 磯辺揚げ	ねぎ焼き	目玉焼き	ミートボール	プレーンオムレツ
ごぼうと 糸コンニャクの煮物	マカロニの クリーム煮	機型物の 肉団子と 野菜の者物	キャベツ そぼろソテー	切り干し大根の 煮物	きんぴらごぼう	ツナと 根菜の煮物
ワカメとキュウリと ツナの和え物	コールスローサラダ	コールスローサラダ	コールスローサラタ	コールスローサラダ、	コールスローサラタ*	コールスローサラタ、
味噌汁	パン	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
御飯	コーヒー・紅茶	御飯	御飯	御飯	御 飯	御飯

熱量 578 kcal 脂質 17.1 g 熱量 408 kcal 脂質 8.6 g 熱量 549 kcal 脂質10.8 g 熱量 456 kcal 脂質 8.0 g 熱量 443 kcal 脂質 9.2 g 熱量 532 kcal 脂質 11.9 g 熱量 424 kcal 脂質 7.2 g 蛋白質 17.2 g 塩分 4.8 g 蛋白質 13.9 g 塩分 3.1 g 蛋白質18.0 g 塩分 4.0 g 蛋白質13.0 g 塩分 3.5 g 蛋白質13.7 g 塩分 3.1 g 蛋白質14.8 g 塩分 4.5 g 蛋白質13.5 g 塩分 3.5 g 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦

カレイの唐揚げ ~野菜あんかけ~ カラッと揚げたカレイに 野菜がたっぷり入った あんをかけました。

豚肉と野菜の 塩だれ炒め

白菜と水菜の サラダ

味噌汁

和風おろし

がんもの煮物

フレッシュ

野菜サラダフレッシュ

おすまし

☆おすすめ☆

大根おろしと特製の 和風ソースでさっぱりと お召し上がり下さい。 *付け合わせ* ~パスタソテー~

野菜サラダ

味噌汁

御飯

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 させたまろやかなソースが 決め手です。

カレーコロッケ

コールスローサラダ

コンソメスープ

☆イベント☆ クリスマスイべこ

詳しくは メニューポスターを ご覧下さい。

ハヤシライス 牛肉と野菜を じっくり煮込みました。

・大根おろし添え~ 言われるほど栄養価が 高い魚です。

マカロニサラダ

豆腐の 肉味噌のせ

ヨーグルト

コールスローサラダ

おすまし

コンソメスープ

熱量 735 kcal 脂質 24.3 g 熱量 749 kcal 脂質 25.8 g熱量 648 kcal 脂質 16.1 g熱量 846 kcal 脂質 24.9 g 熱量 --- kcal 脂質 --- g 熱量 1119 kcal 脂質 42.0 g 熱量 761 kcal 脂質 27.3 g 蛋白質 42.1 g 塩分 4.8 g 蛋白質 25.6 g 塩分 5.0 g 蛋白質 24.8 g 塩分 4.7 g 蛋白質 22.8 g 塩分 4.8 g 蛋白質 --- g 塩分 --- g 蛋白質 26.7 g 塩分 5.0 g 蛋白質 44.2 g 塩分 4.7 g 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦 七大アレルゲン:卵・小麦



東仁学生会館給食センターの表彰等 ※2014年5月

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



詳細については、給食センターTBL: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