

No. 45 - 4

2016.2.8 ~ 2016.2.14

=Weekly menu=

Monday 2/8 Tuesday 2/9 Wednesday 2/10 Thursday 2/11 Friday 2/12 Saturday 2/13 Sunday 2/14

東仁学生会館

お薦めメニュー♪

◎2月9日(火) 夕食
ガーリック
照り焼きチキン
鶏肉をガーリックソースに
漬け込み香ばしく
焼き上げました。
どうぞお楽しみに!

季節のメニュー🍩

◎2月13日(土) 夕食
バレンタインメニュー
手作り生チョコ
東仁学生会館
特製のバレンタインデザート♪
なめらかな口どけの
生チョコです。
14日が日曜日の為、
13日に提供します。
どうぞお楽しみに♪

朝食

プレーンオムレツ きんぴらごぼう もやしの おかか和え 味付け海苔 味噌汁 御飯	チキンバー ベーコンと 野菜のソテー コールスローサラダ パン コーヒー・紅茶	ミートボール 豆腐と 野菜の煮物 コールスローサラダ 味噌汁 御飯	ヘルシー 豆腐ハンバーグ ツナと 根菜の煮物 コールスローサラダ 味噌汁 御飯	さつま揚げ けんちん煮物 ワカメとキュウリと ツナの和え物 味噌汁 御飯	ポテトの マヨネーズ焼き 〜ブラックペッパーがけ〜 具だくさんポトフ コールスローサラダ パン コーヒー・紅茶	目玉焼き じゃが芋の 甘辛煮 コールスローサラダ 味噌汁 御飯
熱量 448 kcal 脂質 6.7 g 蛋白質 17.1 g 塩分 4.4 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 408 kcal 脂質 13.2 g 蛋白質 17.8 g 塩分 3.7 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 545 kcal 脂質 11.9 g 蛋白質 17.8 g 塩分 4.6 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 447 kcal 脂質 10.5 g 蛋白質 12.2 g 塩分 3.5 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 543 kcal 脂質 11.6 g 蛋白質 19.7 g 塩分 4.8 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 560 kcal 脂質 26.5 g 蛋白質 14.0 g 塩分 2.1 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 495 kcal 脂質 9.8 g 蛋白質 15.0 g 塩分 3.1 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品

夕食

肉豆腐 豆腐に含まれる レシチンには 脳を活性化させ、 記憶力や集中力を 高める効果があります。	お薦めメニュー♪ ガーリック 照り焼きチキン *付け合わせ* 〜ナポリタン〜	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。	天津井 ふんわり感がうれしい かに玉を御飯に のせました。	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。	ハヤシライス 牛肉と野菜を じっくり煮込みました。	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。 *付け合わせ* 〜パスタソテー〜
蒸しシュウマイ コールスローサラダ 味噌汁 御飯	シャキシャキ 大根サラダ 味噌汁 御飯	アジフライ コールスローサラダ フルーツゼリー コンソメスープ	昔ながらの 味噌田楽 コールスローサラダ おすまし	餅巾着の煮物 フレッシュ 野菜サラダ おすまし 御飯	野菜コロッケ コールスローサラダ 季節のメニュー🍩 手作り生チョコ コンソメスープ	コールスローサラダ 味噌汁 御飯
熱量 722 kcal 脂質 20.4 g 蛋白質 27.8 g 塩分 5.0 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 989 kcal 脂質 35.5 g 蛋白質 49.7 g 塩分 5.0 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 786 kcal 脂質 16.7 g 蛋白質 21.2 g 塩分 3.8 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 744 kcal 脂質 8.1 g 蛋白質 18.6 g 塩分 4.9 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品・かに	熱量 762 kcal 脂質 31.4 g 蛋白質 22.2 g 塩分 4.8 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 1196 kcal 脂質 49.9 g 蛋白質 23.4 g 塩分 5.0 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品	熱量 649 kcal 脂質 16.1 g 蛋白質 24.8 g 塩分 4.7 g 七大アレルゲン: 卵・小麦・乳製品



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「日本食品標準成分表2010」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。
ドレッシングやソース等のお好みで使用している調味料は計算値には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/1/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を食べたい!」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相手を限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。