

Monday 8/22 Tuesday 8/23 Wednesday 8/24 Thursday 8/25 Friday 8/26 Saturday 8/27 Sunday 8/28

morning

☆今週のおすすめ☆

◎ 8月 23日 (火)

The☆鶏丼

鶏そぼろと卵そぼろ
鶏肉の照り焼きが
のった鶏づくしの
丼物です。

どうぞお楽しみに♪

コソシユマイ 糸コソシユの そぼろ煮 もやしの おかか和え 味噌汁 御飯	NEW コソビ-フポト マカニのデミ-ス煮 コ-ルス-サダ パン コ-ヒー・紅茶	ヘルシー 豆腐ハンバーグ きんぴらごぼう コ-ルス-サダ 味噌汁 御飯	えびすり身の オープン焼き 厚揚げと 大根の煮物 コ-ルス-サダ 味噌汁 御飯	白身チ-ズフライ 切り干し大根の 煮物 枝豆ともやしの 和え物 味噌汁 御飯	プレソムツ ツナと野菜のソテ コ-ルス-サダ パン コ-ヒー・紅茶	目玉焼き けんちん煮物 コ-ルス-サダ 味噌汁 御飯
--	---	--	---	--	---	--

熱量 424 kcal 脂質 4.5 g 蛋白質 14.8 g 塩分 4.1 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 519 kcal 脂質 17.2 g 蛋白質 15.4 g 塩分 2.9 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 506 kcal 脂質 16.1 g 蛋白質 11.4 g 塩分 3.3 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 456 kcal 脂質 8.4 g 蛋白質 18.4 g 塩分 3.0 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品・エビ
 熱量 475 kcal 脂質 8.1 g 蛋白質 14.3 g 塩分 3.9 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 390 kcal 脂質 12.6 g 蛋白質 17.0 g 塩分 2.3 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 459 kcal 脂質 11.0 g 蛋白質 15.8 g 塩分 2.8 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品

dinner

メニューリクエスト
募集しています!

「こんな料理を食べたい」
「あの料理をまた食べたい」
というものがありましたら、
こちらのアドレスまで
↓↓↓
nst@tohjin.co.jp
リクエストをお願いします。

オニオンソース ハンバーグ ジューシーなハンバーグ と玉葱をふんだんに使っ たソースは良く合います *付け合わせ* 野菜ソテー シャキシャキ 大根サラダ フルーツゼリー 味噌汁 御飯	☆おすすめ☆ The☆鶏丼 鶏そぼろと卵そぼろ、 鶏肉の照り焼きが のった鶏づくしの 丼物です。 カレーの包み揚げ &イカリソウ *付け合わせ* 彩りサラダ NEW チビ大福 味噌汁	肉厚! 鰯の塩焼き ~大根おろし添え~ 脂がのった、食べ応えの ある鰯の塩焼きです。 豚肉と野菜の 塩だれ炒め NEW レタスの海苔ソダ 味噌汁 御飯	酸辣湯麺 オリジナルに仕上げた 酸っぱくて辛いスープが 決め手です。 メンチカツ *付け合わせ* コ-ルス-サダ NEW 玉葱とハムのマリネ 御飯	デイボウチキ 「鶏肉の悪魔風」と 呼ばれるイタリア料理で スパイシーな鶏肉が 味わえます。 *付け合わせ* ナポリタン 春雨サラダ ヨーグルト コンソメスープ ライス	ハヤシライス 牛肉と野菜をじっくり 煮込み、まろやかに 仕上げました。 海藻サラダ NEW シューアイス コンソメスープ	本格0-カツ丼! 柔らかなトンカツと 玉葱をだし効いた 汁つゆで味付けし、卵で ふっくらとしました。 冷やっこ コ-ルス-サダ 味噌汁
--	---	--	---	---	--	--

熱量 698 kcal 脂質 17.5 g 蛋白質 23.8 g 塩分 4.3 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 1280 kcal 脂質 41.2 g 蛋白質 59.0 g 塩分 5.0 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 661 kcal 脂質 16.2 g 蛋白質 52.6 g 塩分 3.5 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 601 kcal 脂質 18.7 g 蛋白質 24.7 g 塩分 3.7 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品・エビ
 熱量 1038 kcal 脂質 44.5 g 蛋白質 48.4 g 塩分 5.0 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 962 kcal 脂質 35.3 g 蛋白質 20.7 g 塩分 5.0 g 七大アレルギー: 卵・小麦 乳製品
 熱量 906 kcal 脂質 22.5 g 蛋白質 34.0 g 塩分 5.1 g 七大アレルギー: 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あります。
 熱量及び塩分等の数値は「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、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。ドレッシングやソース等の好みで使用使用する調味料
 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/l/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/>



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

