

☆メニュー情報のお知らせ☆

東仁学生会館のホームページで  
毎日の献立がご覧頂けます。  
[www.tokyo-stage.co.jp/wmenu](http://www.tokyo-stage.co.jp/wmenu)

当日の夕食と翌日の朝食メニュー  
が携帯電話でもご覧頂けます。  
[www.tokyo-stage.co.jp/i/m.html](http://www.tokyo-stage.co.jp/i/m.html)



※QRコードからも  
アクセスできます。

給食センターのブログ  
(Weekly Menu) では、  
当日の夕食写真がご覧頂けます。  
<http://tohjin.blog61.fc2.com>



でもメニュー情報を  
ご覧頂けます。

ぜひ、ご覧下さい♪

Monday  
3/20

morning →

大判肉包み蒸し  
ひじきの煮物  
もやしと人参の  
おかか和え  
味噌汁  
御飯

熱量 421 kcal/脂質 5.2g  
蛋白質 13.8g 塩分 3.7g  
七大アレルゲン：卵・小麦  
乳製品

～給食センターより～

4月4日（火）夕食より  
お食事をご用意させていただきます。  
4月からも、より一層美味しく、  
安全なお食事を  
ご提供させていただきます。



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  
(該当管内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「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お好みで使用する調味料 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。