

10 MENU

☆季節の特別メニュー☆

10月1日(火) 11日(金) 25日(金) 28日(月)に「秋の味覚メニュー」
10月31日(木) 夕食時に「ハロウィンメニュー」を提供いたします。

※市場の都合によりメニューを変更する場合があります。
※すべての献立に、ご飯・パン・味噌汁・スープのいずれかが付きます。



東仁学生会館は食物アレルギー患者の健康被害を防止するため「食品表示基準」における特定原材料の表示を行っています。

アレルギー



※アレルギーをお持ちの方はご確認の上、お召し上がりください。



1	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・ブチ月お好み焼き ・チキンナゲット ・小松菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・濃厚ボロネーゼ ・栗かぼちゃコロッケ ・フレッシュ野菜サラダ ・玉葱とハムのマリネ
2	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・オムレツ ・ハッシュドポテト ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚バラ味噌炒め ・三種の根菜つみれの煮物 ・彩りサラダ ・ビビンバもやし
3	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズ入り棒つくね ・竹輪と大根の煮物 ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・若鶏のジューシー唐揚げ ・冷奴〜胡麻ドレ〜 ・山盛りキャベツ ・コーヒーゼリー
4	Fri	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわり卵の目玉焼き ・ハムステーキ ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・担々麺 ・点心 ~春巻き~ ・フレッシュ野菜サラダ ・杏仁豆腐
5	Sat	<ul style="list-style-type: none"> ・具たくさんコンソメスープ ・ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ほっこりクリームシチュー ・ささみフライ ・彩りサラダ
6	Sun		
7	Mon	<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚 ・シャキッと甘辛肉団子 ・茹でキャベツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ダン滲みるジューシーきつねうどん ・竹輪の天麩羅 ・枝豆ともやしのお浸し ・ミニたい焼き
8	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・きくらげ天 ・馬鈴薯の味噌和え ・小松菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふわふわ親子丼 ・野菜揚げボールの旨塩煮 ・オニオンサラダ ・漬物
9	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわり卵のスクランブルエッグ ・焼きベーコン ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・あっさり塩マーボー豆腐 ・点心 ~蒸し焼売~ ・フレッシュ野菜サラダ ・中華胡麻団子
10	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜肉巻き ・薩摩揚げと大根の煮物 ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・長崎風ちゃんぽん ・鰹フライ ・彩りサラダ ・ブチ肉まん
11	Fri	<ul style="list-style-type: none"> ・絹厚揚げ焼き ・鹿尾菜の煮物 ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みチーズインハンバーグ〜きのごてみソース〜 ・大根とベーコンの洋風煮 ・フレッシュ野菜サラダ ・ブチ☆シュー
12	Sat	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわり卵の目玉焼き ・ポークウインナー ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンライス ・フレッシュハムサラダ ・プリン
13	Sun		
14	Mon		
15	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・オムレツ ・チキンナゲット ・温野菜 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミックスカツフライ ・つぶつぶコーンサラダ ・ナポリタン ・ポテトサラダ

16	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・もちりちチヂミ ・きんぴらごぼう ・小松菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖の塩焼き〜大根おろし添え〜 ・冷奴〜生姜味噌のせ〜 ・フレッシュ野菜サラダ ・隠元のピーナッツ和え
17	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・和風ハンバーグ ・ツナと根菜の煮物 ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・海老の旨味たっぷりトマトクリームパスタ ・鳥賊フライ ・彩りサラダ ・キャロット・ラベ
18	Fri	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわり卵の目玉焼き ・ハムステーキ ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏モモ肉の味噌だれ焼き ・じゃがいものガーリックソテー ・フレッシュ野菜サラダ ・ブロッコリーのタルタル和え
19	Sat	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツたっぷり☆ミネストローネ ・フルーツみかん 	<ul style="list-style-type: none"> ・満腹☆キーマカレー ・マカロニサラダ ・フルーツゼリー
20	Sun		
21	Mon	<ul style="list-style-type: none"> ・千草卵焼き ・肉団子〜甘辛餡〜 ・キャベツのゆかり和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・照りマヨハンバーグ ・ツナサラダ ・パスタソテー ・ポテトフライ
22	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚 ・さつま揚げと根菜の味噌煮 ・小松菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・まろやか酸辣湯麺 ・棒餃子 ・彩りサラダ ・カリフラワーのイタリアンマリネ
23	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわり卵のスクランブルエッグ ・焼きベーコン ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ポークジンジャー ・昔ながらの味噌田楽〜蒟蒻〜 ・山盛りキャベツ ・ぶちもっちな
24	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・しょうが天 ・鶏肉と大根の煮物 ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉と5種野菜の中華旨煮 ・メンチカツ ・もやしと人参のナムル ・切り干し大根のカニかま和え
25	Fri	<ul style="list-style-type: none"> ・大判肉包蒸し ・揚げ茄子の煮浸し ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーうどん ・サクリ揚げた海老カツフライ ・彩りサラダ ・蓮根のきんぴら
26	Sat	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわり卵の目玉焼き ・ハッシュドポテト ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・春雨サラダ ・コーヒーゼリー
27	Sun		
28	Mon	<ul style="list-style-type: none"> ・ハムポテトサラダフライ ・里芋の味噌だれかけ ・茹でキャベツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・大分風とり天丼 ・三種の根菜つみれの煮物 ・枝豆ともやしのお浸し ・漬物
29	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・ブチ月お好み焼き ・チキンナゲット ・小松菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・スパゲティペロンチーノ ・チキンステーキ ・彩りサラダ ・ブチ☆シュー
30	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・オムレツ ・ポークウインナー ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚キムチ ・冷奴 ・フレッシュ野菜サラダ ・いちご杏仁
31	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げたて薩摩揚げ ・豚肉と根菜の五目煮 ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の特別メニュー ・茄子のミートソースグラタン ・エビフライ ・かぼちゃサラダ ・プリン

