

4 MENU

東仁学生会館では、より多くの館生様に喜んでいただけますよう専任の栄養士と調理師がメニューの試作・検討を行い、会館責任者と共に美味しい朝夕のお食事をご用意しております。また、季節の行事には、日本の食文化を取り入れご提供いたします。

※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。

アレルギーの表示



※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"> ・ハムポテトサラダフライ ・昔風里芋の煮物 ・温野菜 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリルドハンバーグ～特選オニオンソース～ ・コーンサラダ ・パスタソテー ・ポテトフライ
2	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・こだわり卵のスクランブルエッグ ・ロールキャベツ ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の炭香炒め ・信田巻きの煮物 ・フレッシュ野菜サラダ ・玉葱とハムのマリネ
3	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・しょうが天 ・根菜の味噌煮 ・小松菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・長崎風ちゃんぽん ・メンチカツ ・彩りサラダ ・マンゴープリン
4	Fri	<ul style="list-style-type: none"> ・ブチ丹お好み焼き ・ヤンニョムポテト ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふわふわ親子丼 ・野菜揚げボールの旨塩煮 ・新玉葱のサラダ ・切り干し大根のカニかま和え
5	Sat	<ul style="list-style-type: none"> ・貝だくさんクリームスープ ・ヤクルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンライス ・フレッシュハムサラダ ・フルーツゼリー
6	Sun		
7	Mon	<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚 ・肉団子 ～甘辛餡～ ・温野菜 	<ul style="list-style-type: none"> ・明太子スパゲッティ ・たっぷりコーンフライ ・彩りサラダ ・ブロッコリーのイタリアンマリネ
8	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・肉詰めいなり ・蓮根のきんぴら ・小松菜の和え物 	<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 ・中華胡麻団子
9	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・オムレツ ・ハムステーキ ・レタスサラダ 	<p style="text-align: center;">Welcome Party</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パーティーメニュー
10	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・もっちりチヂミ ・竹輪と大根の煮物 ・ピビンバもやし 	<ul style="list-style-type: none"> ・ソースカツ丼 ・鶏ごぼういなの煮物 ・大根サラダ ・漬け物
11	Fri	<ul style="list-style-type: none"> ・薩摩揚げ ・馬鈴薯の味噌和え ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・やみつぎ! マーボー豆腐 ・点心 ～春巻き～ ・彩りサラダ ・いちご杏仁
12	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 ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーピラフ ・ささみフライ ・フレッシュ野菜サラダ
13	Sun		
14	Mon	<ul style="list-style-type: none"> ・千草卵焼き ・チーズINハンバーグ ・スパゲティーサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ダシ滲みるジュシーきつねうどん ・竹輪の天麩羅 ・ほうれん草ともやしのお浸し ・ミニたい焼き
15	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸し焼売 ・大根のとろとろ餡煮 ・インゲンのピーナッツ和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚キムチ ・五目巾着の煮物 ・キャベツとパプリカのサラダ ・ザーサイともやしの和え物

16	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 ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・鯖の塩焼き～大根おろし添え～ ・吉野煮 ・白菜と水菜のサラダ ・ブロッコリーのタルタル和え
17	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏梅茶漬け ・野菜肉巻き ・枝豆ともやしのお浸し 	<ul style="list-style-type: none"> ・ポークのソテー～特選ハニーマスタードソース～ ・カリフラワーの炒め煮～カレー風味～ ・彩りサラダ ・ぶちもっちゃん
18	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"> ・貝がたっぷり中華丼 ・棒餃子 ・フレッシュ野菜サラダ ・ブチ肉まん
19	Sat	<ul style="list-style-type: none"> ・ミネストローネ ・ジョア 	<ul style="list-style-type: none"> ・満腹☆キーマカレー ・マカロニサラダ ・コーヒゼリー
20	Sun		
21	Mon	<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚 ・きんぴらごぼう ・ポテトサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みチーズインハンバーグ ・鱈のフライ ・彩りサラダ ・ブチ☆シュー
22	Tue	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜コロッケ ・ツナと根菜の煮物 ・小松菜の和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリルチキン～トマトソースがけ～ ・フレッシュ野菜サラダ ・パスタソテー ・ポテトフライ
23	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・オムレツ ・チキンナゲット ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・甘辛ダレのブルコギ丼 ・冷奴 ・白菜と水菜のサラダ ・たご焼き
24	Thu	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズ入り棒つくね ・切り干し大根の煮物 ・インゲンの胡麻和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・スパゲティーカルボナーラ ・かぼちゃコロッケ ・彩りサラダ ・キャロット・ラペ
25	Fri	<ul style="list-style-type: none"> ・大葉巻きハンバーグ ・揚げ茄子の煮浸し ・グリーンサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚バラ味噌炒め ・おでん風煮物 ・山盛りキャベツ ・もやしのゆかり和え
26	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 ・レタスサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンカレー ・チーズサラダ ・プリン
27	Sun		
28	Mon	<ul style="list-style-type: none"> ・和風ハンバーグ ・里芋の味噌だれがけ ・温野菜 	<ul style="list-style-type: none"> ・たぬきうどん ・エビ入り野菜かき揚げ ・彩りサラダ ・白菜キムチ
29	Tue		
30	Wed	<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚 ・肉団子～黒酢あん～ ・ブロッコリーのタルタル和え 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミックスフライ ・つぶつぶコーンサラダ ・ナポリタン ・ポテトサラダ

当日の夕食写真はInstagramにてご覧いただけます。



tohjin_dormitory

