

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。

常に含まれる



小麦



乳



卵



かに



落花生



えび



そば

※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。

TOKYO DORMITORY
東仁学生会館 since1970

秋の味覚メニュー		
1 Tue	●	・チキンナゲット ・小松菜の和え物
2 Wed	●	・オムレツ ・ハッシュドポテト ・レタスサラダ
3 Thu	●	・チーズ入り棒つくね ・竹輪と大根の煮物 ・グリーンサラダ
4 Fri	●	・こだわり卵の目玉焼き ・ハムステーキ ・レタスサラダ
5 Sat	●	・具だくさんコンソメスープ ・ヤクルト
6 Sun	●	
7 Mon	●	・焼き魚 ・シャキッと甘辛肉団子 ・茹でキャベツ
8 Tue	●	・きくらげ天 ・馬鈴薯の味噌和え ・小松菜の和え物
9 Wed	●	・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
10 Thu	●	・野菜肉巻き ・薩摩揚げと大根の煮物 ・グリーンサラダ
11 Fri	●	・絹厚揚げ焼き ・鹿尾菜の煮物 ・レタスサラダ
12 Sat	●	・こだわり卵の目玉焼き ・ポークワインナー ・グリーンサラダ
13 Sun	●	
14 Mon	●	
15 Tue	●	・オムレツ ・チキンナゲット ・温野菜

秋の味覚メニュー		
16 Wed	●	・もっちりチヂミ ・きんぴらごぼう ・小松菜の和え物
17 Thu	●	・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
18 Fri	●	・若鶏のジューシー唐揚げ ・冷奴～胡麻ドレ～ ・山盛りキャベツ
19 Sat	●	・担々麺・点心～春巻き～ ・フレッシュ野菜サラダ ・杏仁豆腐
20 Sun	●	
21 Mon	●	・千草卵焼き ・肉団子～甘辛餡～ ・キャベツのゆかり和え
22 Tue	●	・焼き魚 ・さつま揚げと根菜の味噌煮 ・小松菜の和え物
23 Wed	●	・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
24 Thu	●	・しょうが天 ・鶏肉と大根の煮物 ・グリーンサラダ
25 Fri	●	・長崎風ちゃんぽん ・鰯フライ ・彩りサラダ・ブチ肉まん
26 Sat	●	・煮込みチーズインハンバーグ～きのこデミソース～ ・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
27 Sun	●	
28 Mon	●	・大判肉包蒸し ・揚げ茄子の煮浸し ・レタスサラダ
29 Tue	●	・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
30 Wed	●	
31 Thu	●	・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

