

第79回日本血液学会学術集会

お食事のご案内

埼玉医科大学総合医療センター血液内科医局員による厳正な試食の結果、40食の中からモーニングセミナー、ランチョンセミナー、SETPのお弁当を選びました。試食会には、肉好きな20代からメタボが気になる50代まで、各世代の医局員が参加！完全なる多数決の中から選ばれた、主催校スタッフが自信をもっておすすめするお弁当をお楽しみください。



1日目 10月20日(金) 12:15~13:00

深川めし弁当

JR東海のあの人気駅弁がエントリー

あさりごはん(深川めし)をメインに肉、魚、野菜をバランスよく盛り付けた贅沢なお弁当です。



2日目 10月21日(土) 12:15~13:00

秋の味覚たっぷりの秋色弁当

さすが“なだ万”の安定した味

季節の椎茸御飯や鮭ハラス焼などをトッピングしたちらし寿司とともに、伝統の出汁をたっぷり使った煮物や鶏つくね焼・揚げもなど、なだ万の料理をご堪能ください。

3日目 10月22日(日) 12:25~13:10

崎陽軒の中華弁当

弁当尽くしの3日目はチャーハンが新鮮

崎陽軒自慢のチャーハンと、酢豚、チンジャオロースー、油淋鶏といった定番の惣菜が詰まったお弁当です。





2日目 10月21日(土) 8:00~8:45

まい泉のジューシー弁当

医局員満場一致で決定!!

主菜は、まい泉自慢の柔らかいヒレ一口かつ、ホワイトソースとエビの旨みの調和がとれたエビクリームコロッケ、そして、風味のよいゴマパンズにジューシーなメンチかつとソースを挟んだミニメンチかつバーガー。サンドイッチ以外にも切干大根や椎茸煮などヘルシーなおかずが添えられていることもポイント。



3日目 10月22日(日) 8:00~8:45

定番のピクニック弁当

子供の頃に好きだったものが沢山詰まっています

サンドイッチをメインに副菜は鶏もも肉トマト煮、ウィンナー、鶏もも肉バジルオイルソテーを添えた洋風弁当。昔、子供の頃に運動会やピクニックで食べた懐かしい味が医局員達の心を惹きつけました。



2日目 10月21日(土) 7:30~8:30

3日目 10月22日(日) 7:30~8:30

ヘルシー志向なサンドイッチ弁当

朝から頭が冴え渡ります

卵やハム・トマト・胡瓜が入ったサンドイッチに、野菜入りオムレツや合鴨スモーク、グランが入った洋風弁当。写真ではなかなか伝えられませんが、食欲をそそる美しい色彩が決め手となりました。