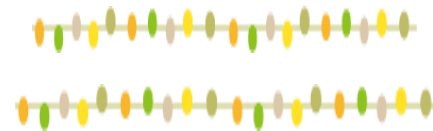




献立のお知らせ



令和 元年 6月 23日 ~ 令和 元年 7月 6日

日	月	火	水	木	金	土
23	24	25	26	27	28	29
ご飯 えのき茸味噌汁 スタミナビーフ なすのだし煮 菜の花の磯辺和え	ご飯 モロヘイヤ味噌汁 めばるの竜田揚げ 長芋のカキ油炒め キャベツサラダ	ご飯 とろろ昆布味噌汁 鶏肉のみそ焼き 里芋のうま煮 ところてん	ご飯 クラムチャウダー風シチュー たまごロール きゅうりのドレッシング和え	枝豆ご飯 棒ろ味噌汁 ほっけの照り焼き あさりと茸の時雨煮 めかぶ酢	ご飯 豆腐味噌汁 赤魚の甘辛煮 菜の花の炒めもの かぶ生酢	ご飯 ぜんまい味噌汁 牛肉の卵としみそ金平炒め 白菜のあっさり和え
30	1	2	3	4	5	6
ご飯 わかめ味噌汁 揚鯖南蛮漬け かぶのだし煮 きゃべつのごまだし和え	ご飯 ふき味噌汁 ぎせい豆腐 長芋の白煮 菜の花の塩昆布和え	冷やしきつねそば ポテトソテー きゅうりのしそ風味和え	ご飯 玉ねぎ味噌汁 かわい味噌煮 白菜の和風炒め もずく酢	ご飯 コーンポタージュ 塩麹チキン唐揚げ きゃべつボンゴレ かぼちゃのサラダ	ご飯 もずくスープ ポークカレー アスパラのごまサラダ 福神漬	ご飯 なす味噌汁 めばるの煮魚 チンゲン菜の塩炒め マカロニサラダ

※都合により献立の内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。

**** 『食中毒予防』②について****
今回は食中毒予防三原則の一つの「菌を増やさない」についてお話しします。

「菌を増やさない」

- 菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりになり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。
- 冷蔵庫に入れても菌はゆっくりと増殖するので冷蔵庫を過信せず、早めに食べる事が大切です。



- ・熱いものは冷やしてから
- ・詰め過ぎに注意
- ・食品はすぐに保存



今日のご飯も美味しかったですよ。さんまの味っ子がとても良かったです。

三浦 絹代 様

※メニュー
ご飯・焼きばらのり味噌汁
さんまの漬け焼き
大根とあさりの炒め煮・さつま芋サラダ

