



献立のお知らせ

令和元年 6月 9日 ~ 令和元年 6月 22日



日	月	火	水	木	金	土
9	10	11	12	13	14	15
ご飯 もずく味噌汁 銀鮭の塩麴焼き ごぼうの甘辛煮 きゅうりの わさび酢和え	ご飯 大根味噌汁 豚肉のキムチ炒め かぼちゃの甘煮 きゃべつの あっさり和え	ご飯 えび団子と 白菜のスープ おからフライ カリフラワーの サラダ	ご飯 えのき茸味噌汁 さんまの蒲焼き さつまいものだし煮 小松菜の 辛子和え	ご飯 なめこ味噌汁 ぎんぼうの 生姜みそ焼き とうがんのくず煮 菜の花の ごま風味和え	ご飯 わかめスープ オムレツ ブロッコリーソテー ポテト サラダ	ご飯 わかめ味噌汁 黒目抜の味噌煮 れんこんの 金平炒め
16	17	18	19	20	21	22
炊き込みご飯 清し汁 つぼだいの焼き魚 白和え	ご飯 チンゲン菜味噌汁 松風焼き アスパラガスの ツナ和え 冷奴	ご飯 とうがん味噌汁 ほっけ味噌漬焼き かぼちゃの錦煮 きゅうりの 酢の物	ご飯 チキンボールの トマト煮 蟹クリームコロッケ スパゲティ サラダ	ご飯 しめじスープ シーフードカレー ブロッコリーサラダ 福神漬	冷しおろし 山菜うどん さつまいものレモン煮 ほうれん草の ごま和え	ご飯 玉ねぎ味噌汁 鶏肉の甘辛煮 もやしの ザーサイ炒め チンゲン菜の 生姜和え

※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』 ① について ****
 気温、湿度がとも高くなると食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすくなります。今回は食中毒予防の三原則の「菌をつけない」についてお話しします。



「菌をつけない」
 食中毒を起こす細菌は肉や魚、野菜などの食材についていることもあります。その菌が、手指や調理器具などを介して他に食品を汚染し食中毒の原因になることもあります。手指やまな板や包丁などの調理器具の洗浄・消毒が大切です。



さつまいもの練り込み
 大好きです♪
 お肉も柔らかくて
 美味しかったです。

横山 スナ 様

※メニュー
 ご飯・とろろ昆布味噌汁
 豚肉のオイスター炒め
 さつまいもの練り込み・たまごサラダ

