



# 献立のお知らせ



平成29年 6月25日 ~ 平成29年 7月 8日

| 日  | 月   | 火  | 水   | 木  | 金   | 土  |
|--|---|--|---|--|---|--|
| 25   | 26  | 27   | 28  | 29   | 30  | 1  |
| ご飯<br>大根葉味噌汁<br>鱈の煮魚<br>きゃべつのみそ炒め<br>ところてん  | ハッシュドビーフ<br>卵スープ<br>プロッコリーサラダ                        | ご飯<br>ほうれん草味噌汁<br>銀鮭の漬け焼き<br>苺のしぐれ煮<br>ザー菜の<br>和え物    | ご飯<br>わらび味噌汁<br>コロッケ盛り合わせ<br>冬瓜のだし煮<br>菜の花の<br>辛子和え    | ご飯<br>親子煮<br>わかめ味噌汁<br>枝豆腐<br>ナムル風            | ご飯<br>えのき茸味噌汁<br>さめの生姜みそ焼き<br>山くらげの炒め物<br>さつま芋の甘煮    | とろろご飯<br>なす味噌汁<br>つくねの照り焼き<br>もやしの塩炒め<br>漬物   |
| 2  | 3   | 4  | 5   | 6  | 7   | 8  |
| 冷し中華<br>春巻き<br>白菜の梅和え                       | ご飯<br>もやし味噌汁<br>鮭の焼き魚<br>里芋の煮ころがし<br>ほうれん草の<br>ごま和え  | ご飯<br>じゃが芋味噌汁<br>ふわふわ卵の<br>野菜あん<br>筍のそぼろ炒め<br>コールスロー  | ご飯<br>とろろ昆布味噌汁<br>揚げ出し豆腐<br>ごぼうの土佐煮<br>小松菜の<br>辛子みそ和え  | ご飯<br>白菜味噌汁<br>かすべの煮魚<br>カレー風味ソテー<br>ところ天サラダ  | 稲荷寿司<br>太巻き寿司<br>セタそうめん汁<br>盛り合わせ<br>菜の花<br>おかか和え   | 豚丼<br>豆腐味噌汁<br>温泉卵<br>白菜の<br>ゆかり和え   |

※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。

## 《豆知識・雑学コーナー》

### \*\*\*\* 『食中毒予防』 について② \*\*\*\*

今回は食中毒予防の三原則の一つの「菌をつけない」についてお話したいと思います。

#### ■ 食中毒予防の3原則



#### 「菌をつけない」

食中毒を起こす細菌は、魚や肉、野菜などの食材についていることがあります。この食中毒菌が手指や調理器具などを介して他の食品を汚染し、食中毒の原因となることがあります。手指やまな板や包丁などの調理器具類の洗浄・消毒が大切です。



きゅうりの和え物がさっぱりして美味しかったです。

能登谷 弘七 様

※メニュー

ご飯・とろろ昆布味噌汁・八宝菜  
春巻き・きゅうりのあっさり和え

今回の献立のポイントは・・・

7日は七夕らしい献立を取り入れました。おやつは「七夕三色ゼリー」になります。楽しみにしていて下さいね。