

献立のお知らせ



平成29年 7月23日～平成29年 8月5日

日	月	火	水	木	金	土
23	24	25	26	27	28	29
とろろご飯 なす味噌汁 あぶり焼きチキン 春雨の香り炒め 煮豆	ご飯 豆腐味噌汁 豚しゃぶ 香味醤油かけ 里芋の味噌煮 オクラのしらす和え	ひつまぶし 清し汁 含め煮 わかめの酢の物	ご飯 棒ふ味噌汁 めだいの 生姜みそ焼き 野菜のピリ辛炒め さつま芋の小倉煮	ご飯 卵味噌汁 鶏肉の中華風焼き かぼちゃの煮物 菜の花の 酢みそ和え	ご飯 板ふ味噌汁 手作りいかメンチ かぶの海老あんかけ ほうれん草の おかか和え	ご飯 ぜんまい味噌汁 焼魚のマリネ風 なす炒め マカロニ サラダ
30	31	1	2	3	4	5
ご飯 じゃが芋味噌汁 揚げ物盛り合わせ いんげんのみそ炒め トマトサラダ	ご飯 チンゲン菜味噌汁 鶏団子の甘酢炒め 豆腐もずく ところ天 サラダ	ご飯 えのき茸味噌汁 肉じゃが 蒸し物 ほうれん草の ピーナッツ和え 漬物	チキンかつ丼 とろろ昆布味噌汁 夏野菜の香味和え 枝豆とうふ	ご飯 なめこ味噌汁 かれいの山椒焼き チンゲン菜の 炒めもの かぶサラダ	ご飯 大根味噌汁 鶏肉と野菜の かき油炒め さつま芋サラダ 白菜のおかか和え	冷しきつねそうめん 蒸しゅうまい 長芋とオクラの 梅肉和え

※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』 について④ *****

今回は食中毒予防三原則の「菌をやっつける」についてお話しします。

「菌をやっつける」

食中毒を起こす細菌は熱に弱く、食品に細菌がついていても加熱すれば死んでしまいます。加熱はもっとも効果的な殺菌方法ですが加熱が不十分で食中毒菌が生き残り、食中毒が発生する例が多いので注意が必要です。



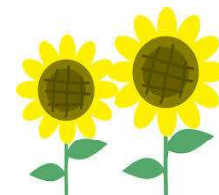
※ここ数年「2日目カレー」に繁殖しやすい食中毒菌として話題の『ウェルシュ菌』は100℃で加熱しても菌が死滅しません。この『ウェルシュ菌』に対しては菌を「増やさない」事が一番の予防法です。余ったカレーや煮物は急速に冷蔵庫で冷やし、食べる時は一気に再加熱して下さい。グルグルとよくかき混ぜて空気に触れさせながらしっかり火を通す事が大切です。



鶏肉の竜田揚げと五目豆が美味しかったです。

横山 正四朗様

本日のメニュー
ご飯・大根味噌汁・鶏肉の竜田揚げ
五目豆・白菜の塩昆布和え



今回の献立のポイントは・・・
7月25日は「土用の丑の日」なので「ひつまぶし」にしました。
夏バテ防止に栄養豊富なうなぎを食べて元気にお過ごし下さいね。