



# ランチメニュー

- ・仕入れ状況によりメニューや食材が変更になる場合がございます
- ・施設内で調理した、出来立ての温かいお料理を提供しております。

はあむふあむ  
テイサービスセンターさかえ

日 月 火 水 木 金 土

<p>ご寄付いただいたタケノコを使って炊き込みご飯をしました。採りたてのタケノコはアクもなく、柔らかくて美味しかったです。</p>		<p>ホットケーキ作りでは、焼いた後にトッピングをしていただきました！</p>			<p>1 ごはん 先勝 みそ汁 八宝菜 なめたけ和え フライドポテト</p>	
<p>2 友引 </p>	<p>3 ちらしごはん 大安 みそ汁 野菜と豚肉の煮物 大豆の田舎煮 漬け物</p>	<p>4 ごはん 赤口 みそ汁 鶏肉のネギソースがけ 車麩の煮物 青菜の和え物</p>	<p>5 ごはん 先勝 みそ汁 白身魚の甘酢がけ フライドポテト 黒豆</p>	<p>6 カレーライス 友引 みそ汁 ほうれん草バター ポテトサラダ</p>	<p>7 若菜ごはん 先負 みそ汁 ロールキャベツ 和風サラダ フライドポテト</p>	<p>8 ごはん 仏滅 みそ汁 アジフライ 中華サラダ 五目豆腐煮</p>
<p>9 大安 </p>	<p>10 ごはん 赤口 みそ汁 鮭の味噌焼き ごま和え 揚げ出し豆腐</p>	<p>11 ごはん 先勝 みそ汁 オムレツきのこがけ 切り干し大根 マカロニサラダ</p>	<p>12 ゆかりごはん 友引 みそ汁 根菜の煮物 もやしの酢の物 ホットドッグ</p>	<p>13 先負 </p>	<p>14 ごはん 仏滅 みそ汁 白身フライ 小松菜の煮びたし 肉詰めいなり</p>	<p>15 ごはん 大安 みそ汁 コロケ 茄子の揚げびたし たまご巾着</p>
<p>16 赤口 </p>	<p>17 ごはん 先勝 みそ汁 ハムカツ 厚揚げの煮物 胡瓜のゆかり和え</p>	<p>18 ごはん 友引 みそ汁 肉豆腐 もやしのカレー炒め ブロッコリーのサラダ</p>	<p>19 ごはん 先負 みそ汁 ホッケの塩焼き エノキの和え物 ウインナー</p>	<p>20 ごはん 仏滅 みそ汁 秋刀魚の塩焼き 卵とじ 麩の煮物</p>	<p>21 わかめごはん 大安 みそ汁 酢豚 ピーナッツ和え 大豆と昆布の煮物</p>	<p>22 中華丼 赤口 みそ汁 ツナサラダ 漬け物</p>
<p>23 先勝 </p>	<p>24 ごはん 友引 みそ汁 野菜炒め 大学芋 フレンチサラダ</p>	<p>25 しらすごはん 先負 みそ汁 シチュー おくらのおかか和え 肉団子</p>	<p>26 チャーハン 仏滅 中華スープ ポーク焼売 もやしのナムル</p>	<p>27 ハヤシライス 大安 みそ汁 厚焼き玉子 ほうれん草の胡麻和え</p>	<p>28 ごはん 赤口 みそ汁 かに玉 キャベツの和え物 煮豆</p>	<p>29 ごはん 先勝 みそ汁 ちくわの磯部揚げ コーンサラダ えび茶巾</p>
<p>30 友引 </p>	<div data-bbox="465 1273 683 1492" data-label="Image"></div> <p>細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌（O157、O111など）やカンピロバクター、サルモネラ属菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約20℃）で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また、細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、細菌による食中毒が増えます。抵抗力の弱い方は、重症化することもあるので、しっかり防ぐことが重要です。</p>					