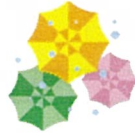




# ランチメニュー



- ・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

**はあむふるあたご**  
 ティサービスセンターさかえ

日 月 火 水 木 金 土

		<b>1</b> ごはん <small>赤口</small> みそ汁 ロース串カツ 車麩の煮物 オクラのおかか和え	<b>2</b> <small>先勝</small> カレーライス みそ汁 うずら串フライ なめたけ和え	<b>3</b> ごはん <small>友引</small> みそ汁 ぶりの照り焼き かぶの葛煮 和風サラダ	<b>4</b> ごはん <small>先負</small> みそ汁 ハンバーグ 大根のそぼろ煮 胡瓜とわかめの酢の物	<b>5</b> ごはん <small>仏滅</small> みそ汁 ハムカツ さつま芋の甘煮 ほうれん草の胡麻和え
<b>6</b> <small>大安</small> 	<b>7</b> ごはん <small>赤口</small> そうめん汁 秋刀魚の梅煮 ポテトサラダ もやしの酢の物	<b>8</b> ごはん <small>先勝</small> みそ汁 赤魚の野菜あんかけ 大根の煮物 ブロッコリーサラダ	<b>9</b> ごはん <small>友引</small> みそ汁 オムレツ マカロニサラダ 黒豆	<b>10</b> しらすごはん <small>大安</small> みそ汁 麻婆豆腐 ウインナー 小松菜の煮びたし	<b>11</b> ごはん <small>赤口</small> みそ汁 鯖の味噌煮 たまご巾着 大根サラダ	<b>12</b> ごはん <small>先勝</small> みそ汁 アジフライ 甘酢肉団子 いんげんのごま和え
<b>13</b> <small>友引</small> 	<b>14</b> ごはん <small>先負</small> 中華スープ 餃子 切り干し大根煮 アスパラのサラダ	<b>15</b> ごはん <small>仏滅</small> みそ汁 鮭のバター醤油焼 たまごサラダ 青梗菜のおひたし	<b>16</b> ごはん <small>大安</small> みそ汁 ロールキャベツ フライドポテト わりの酢の物	<b>17</b> ごはん <small>赤口</small> みそ汁 のみそ焼き 厚揚げの煮物 白菜の塩昆布和え	<b>18</b> 若菜ごはん <small>先勝</small> みそ汁 白身フライ 新じゃがの炒め物 ハムともやしの和え物	<b>19</b> ごはん <small>友引</small> みそ汁 肉豆腐 茄子のみそ炒め もやしの梅和え
<b>20</b> <small>先負</small> 	<b>21</b> ごはん <small>仏滅</small> みそ汁 野菜炒め 厚焼き玉子 胡瓜のゆかり和え	<b>22</b> ごはん <small>大安</small> みそ汁 揚げ出し豆腐 のっぺ風 おひたし	<b>23</b> ごはん <small>赤口</small> みそ汁 鮭のホイル焼き 厚揚げの煮物 白菜の塩昆布和え	<b>24</b> ごはん <small>先勝</small> みそ汁 根菜の煮物 エビシユウマイ オクラのおかか和え	<b>25</b> ごはん <small>友引</small> みそ汁 シチュー ツナサラダ 小松菜のおひたし	<b>26</b> ゆかりごはん <small>先負</small> みそ汁 冷しゃぶ ところてん 里芋の煮物
<b>27</b> <small>仏滅</small> 	<b>28</b> ごはん <small>大安</small> みそ汁 鮭の塩麴焼き ひじき煮 青菜のおかか和え	<b>29</b> ごはん <small>赤口</small> みそ汁 酢豚風 炒りたまご 胡瓜のサラダ	<b>30</b> ごはん <small>先勝</small> みそ汁 肉じゃが えび茶巾 からし和え	<p>梅雨から夏にかけて、食中毒が発生しやすくなります。食中毒の主な原因である細菌は、気候が暖かく、湿気が多くなる梅雨から夏にかけて増殖が活発になります。食中毒症状は主に腹痛や下痢、嘔吐や吐き気などですが、食中毒とは気づかれず重症になったり、死亡したりする例もあります。厚生労働省では、「食中毒菌を『つけない』『増やさない』『やっつける』」を食中毒予防の3原則として掲げています。</p>		