

栄養管理室だより

2012年 6月号

～5月イベント実施内容～

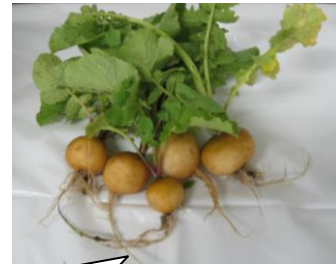
☆野菜バイキング☆

2日(水) 昼食 東5病棟
10日(木) 昼食 東6病棟
23日(水) 昼食 東7下病棟



東5病棟での様子

野菜バイキングで使用したラディッシュです。院内の畑で栽培しました。



別名「二十日大根」ともいわれ、文字通り種をまいてから20日程度で収穫できることからこのような名前が付けられました。赤く丸い品種が一般的ですが、今回収穫した白丸種やミニ大根のような白長種、桃色・紫色のラディッシュなど様々な品種があります。

☆おやつサービス☆

30日(水) 東1病棟



ブルーベリーケーキ
初登場!

～今月の献立の紹介～



4月に特別メニューに初登場した味噌ラーメンの調理工程を紹介します。麺は回転釜で茹でて、調理師が一人前ずつ湯切りを行っています。



具材は豚肉・もやし・キャベツ・人参・ニラを使用し、彩り良いラーメンにしました。

～ミニ知識～ 食中毒を予防しましょう!

特に暖かく湿気が多い梅雨から夏にかけては、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。特に注意したいのが、鶏肉や牛肉などに付着する「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌 O-157」などの細菌による食中毒です。食中毒を予防するための三原則は「付けない! 増やさない! やっつける!」です。生肉や魚を触ったら必ずすぐ手を洗うこと、生肉や魚を切ったまな板や包丁で野菜や果物など生で食べる食品や調理の終わった食品を切ることはやめましょう。バーベキュー等でも調理前と調理後でトングなどを変えるようにしましょう。また、食品は十分加熱することを心がけ、生で食べたり加熱不足のまま食べたりしないようにしましょう。

食中毒予防には、手を洗うことが何よりも重要です。調理の前、生ものにさわった後、食事の前、何を食べてもまず手を洗いましょう。

食中毒を防ぐために、正しく手を洗うことからまず始めましょう。