

いつも職員食をご利用いただき ありがとうございます



職員食の中でも**麺類**を注文される方が多いです。

たくさんの方に食べていただき光栄です。

麺の時の盛付けは1つ1つの作業が細かく毎回バタバタしております💦



栄養室&厨房便り
※不定期で掲示予定です



「山菜たぬきそば」です



「天かす」は当日の朝
メフォスの調理師 or 栄養士
が手作りします



「あんみつ」です

寒天は前日に手作りします

当日フルーツ等と合わせ

こしあん→黒蜜の順で盛り付けます

結構手間暇が掛ります💦



食中毒に注意しましょう

気温や湿度があがって（特に梅雨時）

食中毒が発生しやすくなります。

●食中毒予防の三原則●

①菌をつけない

②菌を増やさない

③菌をやっつける



清潔

こまめに手を洗う



冷却

すぐに冷蔵庫に入れる

（熱いものは冷めてから）



加熱

しっかり加熱する

