

四季が丘せせらぎ園 調理

まだまだ寒さが続きますが、体調を崩しがちになっていませんか。しっかりと栄養をとり、冬の寒さを乗り切りましょう。今年度の行事食の一部をご紹介します。

＊ お正月 ＊

- ・ 散らし寿司
- ・ 鯛の刺身
- ・ えびの艶煮
- ・ 黒豆
- ・ 雑煮
- ・ オレンジ
- ・ 和菓子



毎年2月、10月には「にぎり寿司」を提供しています



★10月24日 昼食★

- ・ にぎり寿司 6種
(まぐろ・ヒラメ・サーモン・たまご・えび・アジ)
- ・ 吸い物
- ・ 煮しめ
- ・ ミックスフルーツ



広島県では、11月1日～1月31日までの3か月間を

「**ノロウイルス予防期間**」としています。

ノロウイルスは食中毒の原因物質の上位を占めており、この期間にかけてノロウイルス食中毒が発生しやすくなっています。こまめな手洗い・消毒を徹底することや、日々の健康管理に注意しながら、食中毒予防に努めていきましょう。

