



厨房ニュース

この時期になると、食中毒のニュースを目にすることが多くなってきますが、

私たちTMS従業員は、給食従事者として、普段の生活においても二枚貝（牡蠣・ホタテ・あさり・しじみ・はまぐり等）の生食をいたしません。また、どの食材でも食中毒の危険性があることを認識し、常温放置の食材は喫食しない等、従事者が汚染源となって食中毒を発生させることのないよう心掛けています。



・味噌汁の味が味噌のコクが無く、あまりおいしくないとの意見を頂きました。

お味噌の仕入先へ相談後、数種類の味噌を選抜し、試食をおこなって頂きました。

一番人気だった味噌を現在は使用させて頂いています。

・肉の硬さについて、豚肉が固い時があるとの意見を頂きました。

特に冷やして提供する食事の時に固さが目立つようでしたが、夏場は冷たい食事も喜ばれるため、付属のタレにとろみ感をだすなど、工夫しようと思います。

7月7日の七夕では、散らし寿司を天の川に見立てて盛り付けてみました。

報告



7月26日の『うなちらし寿司』は、国産うなぎに拘りをもち、一人一人に十分にうなぎが提供できるよう、分量も頑張りました。

8月26日のお楽しみメニューは、『五目いなり』！

●厨房職員の紹介

- ・8月11日（月）より、みかんの丘所属となりました。



この度、みかんの丘所属となりました春口です。
施設様の良きパートナーとなれるように、
厨房スタッフの皆さんと力を合わせて美味しい
食事を提供できるよう頑張ります。
よろしくお願ひします。

よろしくおねがいします！

