



**ミカンを食べよう**

ミカンの仲間は、世界でおよそ900種類もありますが、日本のミカンは、日本独自の品種です。ビタミンCが多く含まれているので、免疫力がアップし、かぜの予防に大きな効果を発揮します。

# さいきん、サイキンがはやってます！

現在、和歌山産のみかんを使用しています。

調理室  
だより

## 気をつけている細菌類

- 調理現場では、どんな食材にも、十分に火を通してあります。
- 黄色ブドウ球菌／60度以上で、30～60分間の加熱
  - O157／75度以上で、1分間の加熱
  - ノロウイルス／85度以上で、1分間の加熱
  - カンピロバクター／60度以上で、1分間の加熱
- ご家庭でも参考にしてください。

県内でもあちらこちらで報告されています



**アンケートにご協力ください**

当院では、より良い食事を提供するために、患者様の意見を取り入れています。

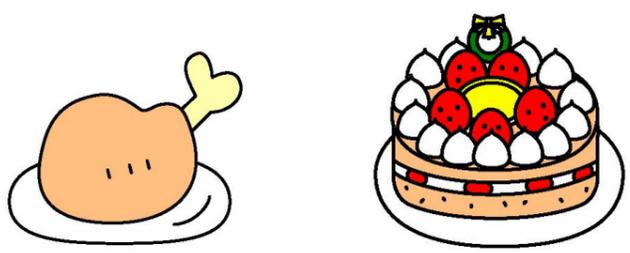
配布日：12月13日  
対象者：一般食A、一般食B、妊婦常食、産褥食喫食者

12月24日は  
クリスマスメニュー

スパゲティーミートソース  
ローストチキン  
クリスマスケーキ  
ジュース

**年越しソバを食べる意味**

年越しソバで、「細く長く生きること」「人生の長寿と幸福」を願います。



この記事に関する問い合わせは 内線3200まで