



2025.7.1~7.13 てんきゅう弁当 日替わりメニュー



【新人管理栄養士おつきちゃんのタンパク質を追い求める日々】

こんにちは！暑い夏はエアコン28度設定+扇風機で乗り切るおつきです！

★梅干しの食中毒予防効果について★

聞いてください！私はついに当社衛生の番人・衛生指導員に弟子入りをしました！当社には細菌検査室という部屋があり、そこでは製品の安全を確かめる細菌検査を日々行っています。そこで今回少し真面目に衛生についての話題、そして決して侮ってはいけない話題、食中毒菌が最も好むこの季節。。梅干しの食中毒予防効果についてお話しします。この話は一度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか？梅干しには食中毒の原因菌となる黄色ブドウ球菌、病原性大腸菌の増殖を抑える働きがあるんです。夏バテで体調を崩して胃腸が弱ると食中毒にもなりやすくなります。そんな時こそ梅干しを！！おにぎりやお弁当のごはんに入れても食中毒予防が期待されます。今年の夏も厳しい暑さが予想されます。食中毒予防を忘れずに！！



★★★★★ MON ★★★★★ TUE ★★★★★ WED ★★★★★ THU ★★★★★ FRI ★★★★★



1 日

チキン照焼き
カレーコロッケ

393kcalたんぱく質14.9g 塩分3.5g



2 日

暑い日にぴったり
サーモンの南蛮漬け

321kcalたんぱく質24.8g 塩分2.3g



3 日

えび玉かき揚げ
海老天・冷たいそば

355kcalたんぱく質15.3g 塩分2.1g



4 日

マーボー×餃子夢のコラボ
特製マーボーあんかけ餃子

363kcalたんぱく質15.8g 塩分2.9g



7 日

塩レモン唐揚げ
小籠包

383kcalたんぱく質15.2g 塩分2.3g



8 日

ハンバーグ
アジフライ

425kcalたんぱく質20.4g 塩分2.8g



9 日

牛丼風・
キャベツメンチカツ

409kcalたんぱく質15.9g 塩分3.0g



10 日

白身魚フライの特製チリ
ソースがけ

385kcalたんぱく質17.7g 塩分3.0g



11 日

蔵王産ミルクのクリームコロッケ
(カニ入り)・ミートオムレツ

354kcalたんぱく質17.5g 塩分2.8g



TEL 0237-41-0123 FAX 0237-41-0111

株式会社 天童給食センター

営業時間 平日・土曜・祝日 8:00~17:00
※年末年始・ゴールデンウィーク・お盆を除く

・お弁当は高温多湿をさけ、当日午後2時までにお召し上がりください。
・ごはん(340kcal)は国産米を使用しております。
・仕入れの都合上、一部メニューが変更になる場合がございます。
・食物アレルギーには対応しておりませんので何卒ご了承ください。
・お弁当の容器は電子レンジには対応しておりません。
・土曜、日曜、祝日はおまかせメニューでお届けいたします。