

消毒はしっかりと!

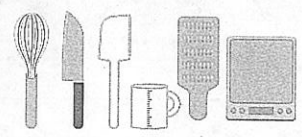


包丁まな板殺菌庫
60℃で30分消毒する



食器消毒保管庫

調理で使用したナベ、ボール、ザル、バット、調理器具（おたま、菜箸、トング）etc.を調理後収納して80～100℃で60分間消毒・殺菌する



現在、11名で週5日間を一日4名体制でお弁当を作っています。肉・魚の主菜を日替わりに10食品群にもこだわりながら日々の栄養バランスのとれたものに工夫しています。その日によって多少の味付けの違いがでてきますが、それが“みのり”のお弁当の特徴であり良さであると思っただけならば幸いです。これからも栄養を考えた“おふくろの味”を目指していきます。現在、スタッフの人数がギリギリなので **大募集** しています!

募
集
中

