

あいのつら

だより

皆様いかがお過ごしでしょうか？コロナで大変な時期ではありますが、お互い頑張っていきましょう！！

さて、相浦支店では4月より、職員異動がありました。

相浦支店を

よりしく願います

新人職員の
大宅 由吉雄
と申します。
よろしく願います。

どうも、初めましての方、
初めましてではない方も、本年、
2月25日より、支店長として、着任して
おります。小野町在住20年目の
志元 秀彦(シノベ ヒロヒコ)
と申します。
どうぞ、よろしく願います。



今回、支店の
統廃合で生月の
山田出張所から異動が
きました。松永です。
初めての佐世保地区で、
分からない事が多いですが、
どうぞ、宜しくお願い
致します。

この度の人事異動で
宮より異動してきました。
初めての地区で分からないこと
が多く皆不慣れにご迷惑をおかけする
ことあるかと恐れをなしておりますが、
一生懸命頑張りますので、どうぞ
よろしく願います。
本渡担当：今川裕子

細菌やカビの 除菌法

特に

皆さん、キッチンには毎日使われる場所では
ありますが、実はトイレにも細菌やカビが
多く存在する場所でもあるんです。

- ① スポンジ (細菌) 3億、800万
(カビ) 44万
- ② 台布巾 (細菌) 4100万
(カビ) 150万
- ③ まな板 (細菌) 7万7000
(カビ) 4000

数字で見ると「ワ」でも、どうでしょうね...

①~③を例にして、除菌法を
教えちゃいます。

①と②は塩素系漂白剤につけおき！
殺菌力が強いのでつけおきで効果
はつぐんでいける。

③調理中は熱湯10秒以上かける
調理後はエタールで拭く！！
もしくは、塩素系漂白剤につけおき！
生肉や生魚にはサルモネラ菌など食中毒を
引き起こす細菌が付着しています。
これらの細菌は熱に弱いので調理中は
熱湯消毒が効果的！！

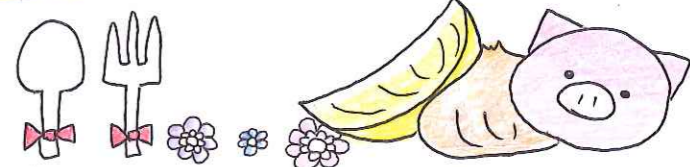


これからは暑くなるので
食中毒などに気を付けて！



家の光レシピ

「タマネギカツ」



材料
(4人分)

- 豚もも薄切り肉... 250g
- タマネギ... 大2個 (400g)
- 溶き卵... 1個分
- レモン... 1/2個
- 小麦粉・パン粉
- 塩・コショウ・揚げ油

- ① タマネギを縦半分になり、切り口を下にして
厚さ3等分のくし形に切り取る。
- ② 豚肉は縦長に並び、両面に塩・コショウを
適量まぶす。
- ③ 豚肉にタマネギをのせて巻く。小麦粉・溶き
卵・パン粉の順に衣をつける。
- ④ 170℃程度の油で揚げ、レモンを添え
たら完成！！