

# 12月定食メニュー表

★このほか定番メニュー（めん類・カレー等）があります

		定食(450円)		kcal 塩分量g			定食(450円)		kcal 塩分量g
1	日				16	月	油淋鶏 ポテトサラダ	831 2.8	
2	月	焼肉丼 春雨サラダ		717 2.9	17	火	焼肉&コロッケ 明太スパサラ	690 3	
3	火	とんかつ ポテトサラダ		855 3.1	18	水	チキンカツ ナムル	828 3.4	
4	水	ビビンバ丼 サラダ		725 3.4	19	木	カレーライス温玉&エビフライのせ サラダ	696 3.6	
5	木	チキンカツカレー サラダ		808 3.6	20	金	照りマヨチキン丼 スパサラダ	809 2.7	
6	金	豚の生姜焼き マカロニ明太サラダ		699 3.1	21	土			
7	土				22	日			
8	日				23	月	フライドチキン デザート	840 3.9	
9	月	焼き鳥丼 チャプチェ		774 2.5	24	火			
10	火	麻婆豆腐 春巻き&サラダ		701 3.5	25	水			
11	水	豚丼温玉のせ デザート		667 2.6	26	木			
12	木	鶏の竜田揚げ 明太ポテトサラダ		875 3.1	27	金			
13	金	カツハヤシライス サラダ		787 4	28	土			
14	土				29	日			
15	日				30	月			
◎食材の都合により内容が変更することがあります ※定食は数に限りがありますのでご了承ください ※当食堂のごはんは石川県産のお米を使用しています					31	火			

一口メモ

鮭とサーモンの違いとは？

鮭とサーモンは同じものだと思われがちですが、日本では違いがあります。

「焼き鮭」のように「鮭」と表記する場合がありますが、寿司屋では鮭のことを「サーモン」という名前で販売しています。サーモンは生で食べられ、鮭は生では食べられない、としています。回転すしではほとんどが生の魚であり、鮭ではなくサーモンになってます。

○「鮭」と呼ばれる魚は基本的に天然もので、餌としてオキアミなどの甲殻類を食べます。その甲殻類がアニサキスという寄生虫を宿していることがあり、この甲殻類を食べた鮭もアニサキスなどの寄生虫を持つ場合があります。生で食べると寄生虫に感染する恐れがため、鮭は火を通して食べられます。

○一方、「サーモン」と呼ばれる魚は基本的に養殖もので、餌はオキアミではなく、魚粉や食物性たんぱく質などで作られたペレット状の餌を与えるため、アニサキスなどの寄生虫を宿することがなく生で食べられます。現在、日本では生食用に養殖した鮭を「サーモン」と呼びます。

