

## 旬のたより

## 違反添加物に染まる輸入食品

輸入食品は増加の一途をたどり、違反が絶えないといえます。どんな食品にどんな危険性があるのか・・・

## 着色剤

赤身化剤（クレンブテロール）の使用で中国産豚肉やトンカツ、角煮、ちまき、ソーセージ、ポークミートなど25件の違反検出。豚の肥育中にこの薬を餌に混ぜて与えると、白い脂身を抑え、豚肉が赤肉になるため使われる。10年前、ヨーロッパで使用され、めまい、吐き気、動悸、心肺停止、死亡などの副作用が発生し、使用禁止とされたそうです。しかし中国では“もぐり”で使われているとのこと。

TBHQ（t-ブチルヒドロキノン）も使用禁止だが、インドネシア産スナック菓子、中国産黒酢、アメリカ産クッキーや豚肉製品等に使われていることがある。

## 発色剤・保存料

発色剤の亜硝酸は、タラコやハム等から違反が発見される。亜硝酸は遺伝子損傷や変異原性があり、魚肉のジメチルアミンと結合して発がん物質ができる。

保存料の安息香酸は、中国産清涼飲料水での違反。ソルビン酸はベトナム産味付けタコ、中国産トウガラシ味噌などでの違反。

乾燥・塩蔵ショウガ、カンピョウ、タケノコ、レンコン、らっきょう等では漂白剤の亜硫酸使用の違反が多数。

## 多種類の化学物質が体内に一発がん物質を生み出す危険

イマザリル（殺菌剤）一オレンジなど柑橘類には、防カビ剤として多用。肝臓肥大や催奇形性があり要注意。

メラミン—中国で大事件になった、牛乳の水増し時にタンパク量をごまかすために使用。29万人の乳児に被害、死者もでた。日本でもたこ焼きやグラタン、ピザなど20件以上から発見。

農薬—野菜、ウーロン茶、コーヒー、カカオ豆、ゴマなどに問題。

抗生物質・抗菌剤—中国産モクズガニ、エビ、スッポン、上海ガニ、ベトナム産エビ、イカからクロラムフェニコール他抗生物質、抗菌剤が違反検出。

ウナギや養殖魚での抗菌剤違反も続出。

—農民連食品分析センター所長 石黒昌孝さん—



## 夜市

日時 7月31日（日）19:00～

場所 もやいショップ天草



今年最後の夜市！もやいショップ前では前回までに勝ち残ったちっぴっこのど自慢のチャンピオン大会を開催します。終了後はフラダンスです。スマイルスタンプも3倍デーです。ぜひもやいショップへお越し下さい。

## 納涼盆踊り大会

日時 8月14日（土）19:00～

場所 銀天街スマイルパーク

盆踊り、カラオケのど自慢、フラダンス等楽しい

アトラクションがいっぱい！お楽しみ抽選会もあるよ！

当日は、焼き鳥・唐揚げ・焼きそば、ビール等準備して皆様のお越しをお待ちしております。



## 高畑健康教室

日時 9月5日（日）10:00～

場所 農事研修センター（茂木根）

会費 3,000円（調理実習・試食・講演会）

500円（午後から参加。講演会のみ）



「食は命なり」のテーマのもと講師に高畑康子先生を迎え、講演、調理実習を通して健康を一緒に考えてみませんか。

現在参加者募集中です！詳細は下記までご連絡ください。

## 薬でないけど常備役！！

ムシ歯を防ぐ・歯垢を除去する・口臭を防ぐ

プレミアム（ナチュラル）

ご家庭に一本常備して健康な生活を過ごしましょう 100cc・・・2,100円(税込)

## 閑やくそうの島 天草社

ゆるっと天草食農ネットワーク

TEL・FAX0969-24-3697

Email: amanokusa0923@carol.ocn.ne.jp

天草市浄南町59-3

# 天草の食材で作った

# 毎日70食限定

調味料もすべて無添加・自然食品を使っています



# 三喜の日替り弁当

## 安心・安全食材で手作りの味をお届けします。

## 幕の内弁当

始めました(限定20食)

※食材等の都合により、メニューの変更がある場合がございます。どうぞご了承ください。

日替り弁当

マクロビ弁当

### 8/2(月)

681kcal

- ・新鮮魚の天ぷら  
(ウコン入り)
- ・マカロニサラダ
- ・煮玉子 ・その他

### 8/3(火)

631kcal

- ・鶏肉のジューシーカツ
- ・和え物
- ・玉子焼き ・その他

### 8/4(水)

566kcal

- ・生鮭のグリル  
(和風味)
- ・酢の物
- ・玉子焼き ・その他

### 8/5(木)

800kcal

- ・鶏の唐揚  
(塩味)
- ・和え物
- ・玉子焼き ・その他

### 8/6(金)

591kcal

- ・白身魚のの香味焼  
(しょうが大葉風味)
- ・ポテトサラダ
- ・青物おひたし ・その他

### 8/7(土)

636kcal

- ・煮込みハンバーグ  
(トマトソース)
- ・マカロニサラダ
- ・玉子焼き ・その他

～お知らせ～

マクロビ弁当は火～金曜までの1日30食限定販売となります。前日の午前中までにご予約お願いします。

当日でもお受け出来る場合がございますが、メニュー変更やお時間がかかりますのでご了承下さい。

9時までにお電話でご相談下さい。

- ・雑穀ごはん
- ・大豆たんぱく唐揚
- ・切り干し大根の焼きそば風
- ・きゅうりの韓国風和え
- ・漬物
- ・おらびもち

~~~~~

578kcal

更年期症状の緩和  
むくみ・だるさの改善

- ・玄米ごはん
- ・車麩のステーキ
- ・当ぼうきんぴら
- ・★大根のさっぱりレモン和え
- ・漬物 ・手作り出汁
- ・豆乳かん

~~~~~

560kcal

日焼け予防  
イライラ改善

- ・黒米ごはん
- ・手作りがんもどき
- ・かぼちゃのみそ煮
- ・こんにゃくの万能だれ炒め
- ・漬物
- ・★マクロビレモンケーキ

~~~~~

582kcal

更年期症状の緩和  
美肌

- ・雑穀ごはん
- ・車麩の肉じゃが風煮
- ・山芋のポン酢かけ
- ・こんにゃくきんぴら
- ・漬物
- ・ごまみそ

~~~~~

571kcal

便秘改善  
胃腸を守る

マクロビ弁当とは・・・??  
肉、卵、乳製品を使わず、できるだけ地元の無農薬野菜を使って作る穀物菜食の食事です。

★マークは新作メニューです。

( 厨 房 )

## 三喜

### TEL/FAX22-1545

( 銀 天 街 店 )

## モやいショップ

### TEL27-5310

ご注文・御予約は

※両面刷りです。裏面も是非ご覧下さい。

# 天草の食材で作った

# 厨房三喜の夕食物菜

※注文を前日に頂きますと、翌日の昼から配達にうかがいます  
 ※土曜・日曜・祝祭日の配達はお休みしております

## 日替り夕食物菜

1個 350円

8/2(月)	336 kcal
・新鮮魚の天ぷら (ウコン入り) ・マカロニサラダ ・煮玉子 ・その他	

8/3(火)	310 kcal
・鶏肉のジューシーカツ ・和え物 ・玉子焼き ・その他	

8/4(水)	245 kcal
・生鮭のグリル (和風味) ・酢の物 ・玉子焼き ・その他	

8/5(木)	455 kcal
・鶏の唐揚 (塩味) ・和え物 ・玉子焼き ・その他	

8/6(金)	270 kcal
・白身魚の香味焼き (しょうが大葉風味) ・ポテトサラダ ・青物おひたし ・その他	

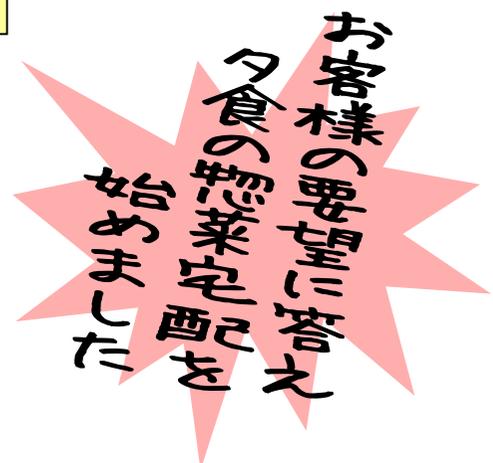
## チョイス物菜

1個 150円

おまかせセット (100g)	さばの味噌煮 (100g 206kcal)
煮しめセット (100g 100kcal)	卵焼き (100g 128kcal)
ハンバーグ (1個 300kcal)	酢の物 (100g 43kcal)
鶏唐揚 (100g 350kcal)	肉野菜炒め (100g 120kcal)
焼き魚 (1切れ 180kcal)	ごぼうきんぴら (100g 45kcal)
鶏照り (100g 220kcal)	こんにやくきんぴら (100g 18kcal)
トンカツ (1枚 320kcal)	ガーヤのゴマ和え (100g 30kcal)
	ひいき煮 (100g 67kcal)
	肉じゃが (100g 180kcal)
	こんにやくステーキ (100g 20kcal)

お申込日 月 日	お名前
お届け希望日 月 日	会員番号 (電話番号) ( )
備考 (ご意見やご依頼ごとなど記入して下さい)	

↑この枠の中に希望分の数を記入して下さい



ご注文・御予約は  
 厨房三喜  
**TEL/FAX 22-1545**

※食材等の都合により、メニューの変更がある場合がございます。どうぞご了承ください。 ※両面刷りです。裏面も是非ご覧下さい。