

## 熊本県の福祉施設で出張握り寿司イベントを行いました！

先日、ひな祭りの出張イベントとして、熊本県の福祉施設にて握り寿司の実演を行いました。

本マグロ・真鯛・サーモン・車海老・焼穴子・鯖・玉子焼・鰯・軍艦巻・いなりの10貫に加え、菜の花酢味噌掛け・季節のフルーツ3種盛り・清まし椀などのサイドメニューにもこだわって、ボリューム満点の内容でご提供させていただきました。

肝心の味についても、多くの方から「とても美味しい」とのご感想をいただき、有難いかぎりでした。

普段とは違った雰囲気のお食事に、入居者の皆さまとても喜ばれ、笑顔の絶えない温かい空気に包まれ、大成功のうちにイベントを終えることができました。

ご協力いただきました関係者の皆さま、本当にありがとうございました。

MOS ウイングではこだわりの行事食や、出張イベントなどを定期的に行っています。今後も本紙面にてご紹介していきますので、どうぞご期待下さい！



簡単！

### おすすめレシピ♪

#### 春を感じる！たけのこの炊き込みご飯



今回は春の食材「たけのこ」を使った炊き込みごはんをご紹介します。たけのこは食物繊維を多く含み、便通を良くしたり、生活習慣病の予防にも効果を発揮します。手間無く簡単にできるので、是非お試しください！

#### 材料 (4人分)

米：2.5~3合  
たけのこ：100~120g  
人参：1/2本  
油揚げ：1枚  
えのき：1/2袋  
だしの素：小さじ2  
砂糖：小さじ1  
醤油：大さじ2  
塩：小さじ1杯半

①米を研ぎ、炊飯釜のメモリにしたがって水を入れる。硬めが好みなら、メモリより2mmほど水を少なくしてください。

②全ての調味料を釜に入れて軽く混ぜる。

③たけのこ：細切りか荒みじん切り。  
人参：長さ1~2.5cm、厚さ1mmの細切り。  
油揚げ：1cm角。  
えのき：長さを3等分に

④具材を釜に入れて炊飯開始。早炊きでも可能です。

⑤炊きあがったら、よくかき混ぜて出来上がりです。



### 今月の逸品

MOS ウイングスタッフが食に関するこだわりの一品を紹介するコーナーです。

#### 『お濃茶フォンダンショコラ 生茶の菓』



今回ご紹介するのは京都北山にある洋菓子店「マールブランシュ」の「お濃茶フォンダンショコラ 生茶の菓」です。超濃厚な抹茶味をギュッと詰め込んだ一品です。柔らかい生チョコのような食感で、抹茶の風味が一気に口の中に広がり、一度食べると病みつきです！

京都北山 マールブランシュ  
京都市北区北山通植物園北門前  
malebranche.co.jp

福祉施設、医療機関、社員食堂、教育機関、官公庁などの集団給食の委託・請負は MOS ウイングにおまかせ下さい。

株式会社 MOSウイング

〒802-0053

福岡県北九州市小倉北区高坊2丁目9-25-2F

TEL 093-932-5508

FAX 093-932-5507

MOSウイング

