

## MOSウイングでは各施設・病院でこだわりの行事食を提供しています！

病院や福祉施設で生活する人々にとって、食事は何よりの楽しみのひとつです。

MOS ウイングでは健康面に細心の配慮をしつつ、旬の食材を使用し、季節感を折り込んだ豊富なメニューをご提供しています。

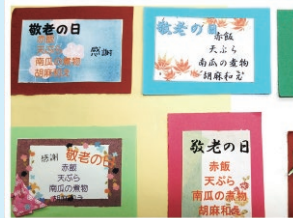
また、月に1～2回程度、ご利用者様の希望をもとに行事食の提供を行っています。いつもより趣向を凝らした行事食のメニューはご利用者様より大変好評を頂いています。今後も食べる方々を笑顔にできるような見た目にも味にもこだわった食事を提供できるよう、スタッフ一同努力を続けていきます！



### 最近の行事食ご紹介



9月 敬老の日



10月 体育の日



簡単！

### おすすめレシピ♪

#### 冬野菜で体ポカポカ！大根クリームシチュー



##### 材料 (2人分)

大根：150g  
ニンジン：1/2個  
たまねぎ：1/2個  
鶏ムネ肉：250g  
小麦粉：適量  
塩・コショウ：適量  
水：300ml  
コンソメ (粒状)：小さじ1  
牛乳：70ml

冬野菜の代表格大根を使ったクリームシチューのご紹介です。

「シチューに大根!？」と思いがちですが、これが案外イケるんです。冬の大根は煮込む程旨みが広がり、シチューの甘みも倍増します。是非、お試しあれ！

- ①大根と人参の皮をむき食べやすいように一口より大きめに切ります。玉葱はくし切り。胸肉の塩・胡椒を振りしばらく置いておきます。
- ②胸肉を一口大に切り小麦粉を薄くまぶし、フライパンにサラダ油をひき中火で熱して肉を入れ白くなるまで炒めます。
- ③①の野菜を入れさっと炒め水を注ぎ、コンソメを入れて沸騰したらあくをすくってください。その後、中火で15分ほど煮ます。
- ④仕上げに、牛乳を入れてひと煮立ちさせ、味をみて塩味が足らなければお好みの味で調整してください。

#### 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。

##### 『豆田ロール粋 チーズロール』



今回ご紹介するのは大分県日田市豆田町にあるロールケーキ専門店「豆田ロール粋」のチーズロールです。マスカルポーネチーズが、ふわふわ食感の特製スフレ生地とクリームにたっぷり織り込まれ、一度食べると必ずまた食べたい!と思わせてくれる絶品ロールケーキです。

##### 豆田ロール粋 (Sui)

大分県日田市豆田町 3-13  
0120-887-510

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

