

季節を感じる旬の食材、行事にあわせたお料理で「食欲の春」到来？

いつも「MOSだより」をご覧いただき、ありがとうございます。
新生活シーズンを迎え、桜の便りとともに「春が来たなあ」と思っていたら、もうゴールデンウィークの足音が聞こえてきました。大型連休に向けた準備をはじめていらっしゃる方も多いのではないのでしょうか。

さて、この時期の旬のお野菜といえば、たけのこ、キャベツ、さやえんどう、春菊、落(ふぎ)に蕨(わらび)、玉ねぎにアスパラ、きゅうりにトマト、茄子(なす)など、魚介では蛤(はまぐり)、鯖(さわら)、鰯(あじ)、いさぎ、鰹(かつお)、真鯛(まだい)、鱒(ます)などなど。なんだか食材の名前を並べるだけで、いろいろな料理が頭に浮かんできますね。



MOSウイングでは、旬の食材をつかった料理はもちろん、行事やイベントにあわせたメニューの提供にも力をいれています。「衣・食・住」というように、食事は生活の中でとても大切な要素のひとつ。私たちは、そんな日々の大切な「食事」と正面で向き合い、お召し上がりになれる方々に少しでも楽しんでいただき、健康な体づくりに貢献できるよう、スタッフ一同が一丸となって日々の業務に取り組んでいます。

季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●ひなまつりのメニュー



●ひし餅を象った箱寿司



●ひな寿司です

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・ふっくら豆腐メンチカツ
- ・ひじきの煮物
- ・ピーナッツ和え

メンチカツは豚ミンチに豆腐・キャベツ・玉ねぎを混ぜています。豆腐とキャベツのおかげで箸で切れるほどふんわり柔らかいです。

塩を0.5g入れているので、しっかり味が付いています。ピーナッツ和えはピーナッツバターを使っています。

とってもコクがありますよ!

エネルギー762kcal たんぱく質25.8g 脂質25.0g
炭水化物104.0g リン302mg カリウム764mg
塩分2.2g(これにご飯200gがついた栄養成分です)

栄養士・調理スタッフ募集中!

MOSウイングでは、ただいま栄養士ならびに調理スタッフを募集中です。

○栄養士(社員)

勤務地 北九州市小倉北区/小倉南区/戸畑区/八幡西区
時間 6:00~19:30 うち8時間程度
休日 4週8休制
給与 弊社規定による(応相談)

○調理スタッフ(社員・パート)

勤務地 北九州市小倉北区/小倉南区/戸畑区/八幡西区
時間 6:00~19:30の間(実働5.5時間および8時間)
休日 4週8休制
給与 弊社規定による(応相談)

興味のある方はお気軽にお問い合わせ下さい!

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ください!

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 <http://www.mos-wing.com/>

ホームページも更新中♪

MOSウイング

検索

「MOSウイング」で検索ください!

