

季節外れの紅葉狩り・・・おせちと紅葉の意外な関係とは？

いつも「MOSだより」をご覧いただきありがとうございます。

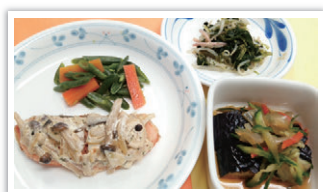
2015年も残すところあとわずか12月がやってきました。MOSウイングのあるここ北九州では12月も中旬の今ごろになって、やっと紅葉がはじまったところです。

実はこの紅葉、その時季が年々遅くなっているってご存知でしたか？
具体的な遅れは10年で3日だそうで、ここ50年で半月もずれこんでいる計算になります。11月の下旬に大分県は耶馬溪まで紅葉狩りに出かけたのですが、紅葉なんてものではなく、実に青々とした山々を見つめて帰るといって、単なるドライブになってしまいました。あと何十年か後には色づいたカエデやモミジを眺めながら「おせち」を愉しむ、なんて時代が来るかもしれませんね。



MOSウイングでは、そんな「季節」にちなんだお食事の提供にも力を入れています。北九州近郊で給食サービスをご検討の方がいらっしゃいましたら、ぜひお声掛けください。

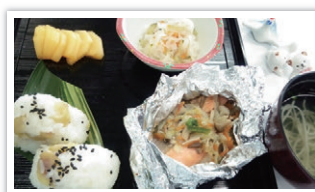
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



● 鮭のきのこ入りマヨ焼き



● 栗ご飯と秋鮭のホイル焼き



● 秋の五目おこわ

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・海鮮ちらし寿司
- ・南瓜サラダ
- ・茶碗蒸しとコーヒーゼリー

ちらし寿司の具はエビ・イカ・鮭です。鮭は蒸してほくしているのが柔らかいです。エビとイカは甘酢につけました。だいたいちらし寿司は月に1回あります。皆様、お好きなように寿司のときは残食が少ないです(“へー”)
茶碗蒸しは鶏肉・ほうれん草・しいたけが入っています。柚子の皮を出来上がりに乗せたので、蓋を開けたときのとてもいい香りがします。

エネルギー633kcal たんぱく質26.8g 脂質12.8g
炭水化物99.9g リン370mg カリウム740g
塩分2.4g

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!

