

ジャック・オー・ランタンはカボチャじゃなかった？

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。

10月の行事としてすっかり定着したハロウィン。ハロウィンといえば、仮装を楽しむ人やカボチャに顔をあしらってつくるジャック・オー・ランタンを飾るのが定番ですよ。このジャック・オー・ランタンですが、もともとはカボチャではなく別の野菜で作られていたことはご存じでしょうか。

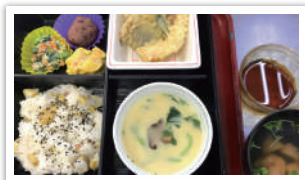


ハロウィンの起源は古代ケルト人の宗教的な行事「万聖節」といわれています。これは秋の収穫を祝い、悪霊を追い払うお祭りで、その際にカブをくり抜いてランタンを作り、玄関先などに飾っていたそうです。これがアメリカに伝わったときに、カブのランタンは当時生産量の多かったカボチャのランタンにすり替わり、そのままハロウィンの文化として世界中に広がったんだとか。ちなみに、イギリスのスコットランドでは現在もカブでランタンを作る風習が残っているそうですよ。

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際は、ぜひお声掛けください

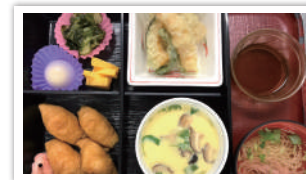
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●栗ご飯



●チキンライス



●いなり寿司・天ぷら

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・秋の五目おこわ
- ・鶏天
- ・高野豆腐の煮物
- ・白玉と黒糖寒天 生姜シロップ

五目おこわは秋らしく、紅葉の生麩と人参をトッピングしています。味ご飯は人気があります。減塩食なので、色はしっかりついています、薄味です。

鶏天はカボス、大根おろし、ポン酢でサッパリと。黒糖寒天のシロップは珍しく生姜風味です。ピリッと後味が残ります。

エネルギー798kcal たんぱく質28.0g 脂質26.1g
炭水化物107.0g リン356mg カリウム730mg
塩分2.3g

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 小倉北区/小倉南区/戸畑区/八幡西区/門司区
時間 9:00~18:00 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 小倉北区/小倉南区/戸畑区/八幡西区/門司区
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!

