

12月22日は「スープの日」

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。
日増しに寒くなってまいりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

こんなに寒い日が続くと、温かいお部屋で温かいスープが食べたくなりますね。実は12月22日は「スープの日」なんです。

1980年(昭和55年)にスープ製造企業などにより結成された日本スープ協会が、スープに関する話題を提供することで、より多くの人にスープへの関心を持ってもらい消費拡大を図ることを目的として「いつ(12)もフーフー(22)とスープをいただく」という語呂合わせから12月22日に制定されました。

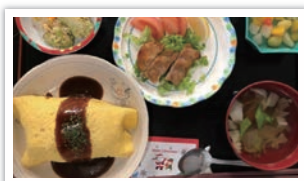
「スープの日」は、2020年(令和2年)に一般社団法人日本記念日協会により認定・登録されています。スープは、沢山の野菜を無理なく接種することができますので、毎日の献立に積極的に取り入れていきたいですね。



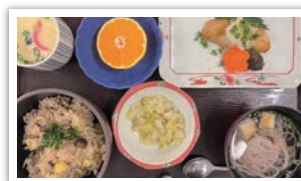
MOSウイングでは、そんな「季節」にちなんだお食事の提供にも力を入れています。

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

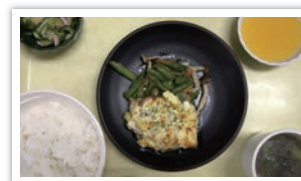
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●オムライス



●銀杏ときのこの炊き込みご飯



●鶏のタルタル焼き

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・エビポテトフライ
- ・がんもの煮つけ
- ・イカときゅうりの酢物

エビポテトフライは、エビの周りにマッシュポテトを巻いてフライにしています。マッシュポテトは柔らかいほうがトロツとして美味しいのですが、柔らかすぎるとパン粉を付けたときに崩れやすくなります。酢物はごま油の風味を効かせています。

エネルギー715kcal たんぱく質26.1g 脂質16.3g
炭水化物111.2g リン349mg カリウム767mg
塩分2.1g(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 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!

