

# MOSだより

## MOS ウイングでは徹底した衛生管理に取り組んでいます

MOSウイングでは食材の調達から加工・調理・ご提供まで HACCP（危害要因分析に基づく必須管理点）の概念に基づき厚生労働省が作成している「大量調理施設衛生管理マニュアル」の考え方を取り入れ徹底的な管理を行っています。

### 【食中毒の予防について】

食中毒防止の3要素は、細菌を“つけない（清潔・洗浄）”、“増やさない（迅速・冷却）”、“死滅させる（加熱・殺菌）”です。  
MOSウイングでは以下の内容にて食中毒の予防に努めています。



- 厚生労働省の省例に基づいた当社食品衛生規則に則り巡視し未然に防止
- 選任スタッフによる定期的な衛生巡視の実施及び理食品の食品検査の実施
- 月1回、検便を実施し調理従事者の健康状態を把握
- 年1回以上の手指細菌検査を実施
- 4S（整理・整頓・清掃・清潔）を徹底し、衛生維持の向上を図る



社内のマニュアルに沿った衛生管理に努めています！



簡単！  
**おすすめレシピ♪**

### 夏バテ解消！梅しそ豚しゃぶ丼



夏バテの主な原因となる「乳酸」とよばれる疲労物質を分解するには、クエン酸がいいといわれています。  
今回は、クエン酸を含む梅干しと、ビタミンB1が豊富な豚肉を使った疲労回復に効果的なレシピを紹介いたします。  
面倒な手間もなく、手軽に作れるので、是非お試しください！

**材料（2人分）**  
 豚薄切り肉：200g  
 たまねぎ：1/2個  
 梅干し：3個  
 大葉：4枚  
 ごはん：400g  
 めんつゆ：適量（濃縮タイプ）

- ① たまねぎは薄切り、大葉は千切りにします。梅干しは種を取り除き、つぶします。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸かし、豚肉を少量ずつ入れてゆで、肉の色が変わったら取り出します。
- ③ 器にごはんを盛り、たまねぎをのせて、その上に豚肉を盛りつけ、梅と大葉を散らします。
- ④ お好みの濃さでめんつゆをかけて、出来上がり！



### 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。

『まるごとピーチ』



今回ご紹介するのは小倉南区にあるケーキ店「マヌカンピス」の夏季限定の「まるごとピーチ」です。  
桃をまるごと1個使用して作られたケーキです。下はサクリとした歯ごたえのあるタルトで、中は濃厚なカスタードクリームがぎっしりと詰まっています！

**マヌカンピス 小倉店**  
 北九州市小倉南区守恒本町 1-2-5  
<http://www.mannekenpis.co.jp/>

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**

