

春のお彼岸と秋のお彼岸、その由来とは

いつも「MOSだより」をご覧いただきありがとうございます。

「暑さ寒さも彼岸まで」という言葉があるように、「秋のお彼岸」が近いせいか最近では少し前までの猛暑が影を潜め、随分と過ごしやすい季節になってきたような気がします。

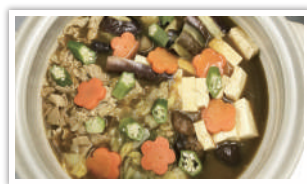
お彼岸は年に2回、春のお彼岸と秋のお彼岸があります。春のお彼岸は春分の日を、秋のお彼岸は秋分の日を中日とした前後7日間とされ、期間中はお墓や仏壇を掃除したり、お供え物をして先祖を供養します。その理由は、春分の日と秋分の日、太陽が真東から昇り、真西に沈むことから、西にあるとされる「彼岸(先祖のいる世界)」と東にある「此岸(私たちがいる世界)」が最も通じやすくなるという考えから生まれました。



また、お彼岸によくお供えされる「おはぎ」ですが、材料として使用されているもち米には「五穀豊穡」、小豆には「魔除け」の意味が込められているそうです。

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。

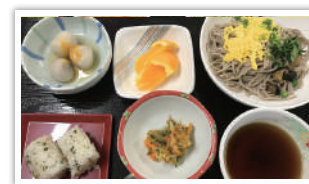
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●カレー鍋



●うなぎ



●冷やしそば

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・豚の山芋包みフライ
- ・冷奴
- ・みぞれ和え

フライは山芋と大葉を芯にして豚肉で巻いています。山芋のサクッホクホク感が美味しいです。これに梅肉と一緒に挟んでも美味しそうですね。

みぞれ和えは胡瓜・コーン・人参を混ぜています。大根おろしも美味しい時期ですね。今日は主菜がこってりなので、小鉢はあっさりです。

エネルギー739kcal たんぱく質24.2g 脂質23.0g
炭水化物104.3g リン311mg カリウム910mg
塩分1.4g (これにご飯が200g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!

