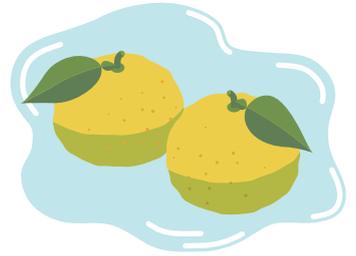


ゆず湯で一年の疲れを癒しませんか？

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。

12月に入り、本格的な冬の到来となりました。一年を締めくくる準備や新たな年を迎える準備でなにかとせわしないシーズンですが、暦の上では一年で最も昼が短く夜が長くなる「冬至」を迎えます。冬至といえば『ゆず湯』に入る方も多くいらっしゃるのではないのでしょうか。



柚子には血行を促進して冷え性を和らげたり、身体を温めて風邪を予防する働きがあり、「冬至にゆず湯に入ると風邪をひかない」と言われています。また、果皮にはビタミンCやクエン酸が含まれていて、美肌効果もあるのだとか。ちなみに、2020年の冬至は12月21日です。ゆず湯に入る場合は、人によっては肌がピリピリしたり、痒みができることもありますので、様子を見ながら入るようにしましょう。

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♪



●海鮮ちらし寿司



●鮭のホイル焼き



●豚のしそ風炒め

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・魚の中華あんかけ
- ・パンサンスー
- ・春野菜の袋煮

魚の中華あんかけは野菜たっぷりです。パンサンスーは押三絲と書き、中国語で「パン拵」は「和え物」、「サン三」は「3種類の材料」、「スー絲」は「千切り」という意味です。

春野菜の袋煮は中に鶏ミンチ・人参・スナップえんどう・竹の子を詰めています。竹の子とシャキシャキとスナップえんどうの香りが春らしいですね。

エネルギー702kcal たんぱく質27.6g 脂質18.3g
炭水化物101.1g リン296mg カリウム566mg
塩分1.7g (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!

