

農業の始まりを告げる八十八夜

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。

4月下旬から5月上旬にかけてお茶農家では新茶の収穫が始まります。童謡「茶摘み」でも歌われる「夏も近づく八十八夜〜♪」でお馴染みの八十八夜を迎えるのもちょうどこの頃なのですが、そもそも八十八夜とは何なのでしょう。



日本独自の季節の移り変わりを表す雑節の一つで、立春から数えて八十八日目にあたることからその名が付けられた「八十八夜」は、農業に携わる人々にとって春の農作業を行う目安となる、とても大事な日だったそうです。

本来であれば長い冬が終わり暖かくなり始める4月に農作業をスタートさせたいところですが、4月はまだ天候が不安定なため、季節外れの霜が降りることがありました。しかし、八十八夜を過ぎると天候が安定し、霜が降りづらくなることから、昔の人は八十八夜を目安として農作業の準備をしていたそうです。

現代の暮らしの中では八十八夜にこめられた季節の移ろいを感じる機会はありませんが、昔の人々の知恵が詰まったこの日を大切にしていきたいですね。

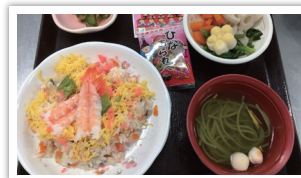
MOSウイングでは、そんな「季節」にちなんだお食事の提供にも力を入れています。

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。

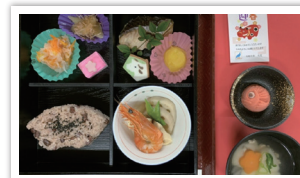
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●春のタケノコご飯



●海老ちらし寿司



●おせち

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・豚の三色巻き
- ・山芋ときのこのバターソテー
- ・白菜と蒸し鶏のサラダ

豚肉に人参・インゲン・チーズを巻いて焼いています。強火で焼くと表面が硬くなるので弱火でじわじわと。チーズが味のアクセントになっていますよ!

バターソテーはコンソメで味付けしています。山芋のサクとした食感を出すためにポイルは短めにし、流水で冷却することがポイントです!

エネルギー680kcal たんぱく質25.0g 脂質20.6g
炭水化物96.3g リン338mg カリウム840mg
塩分1.8g(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!

