

9月17日は「イタリア料理の日」

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。

突然ですが、9月17日が何の日かご存知でしょうか？9月17日は「イタリア料理の日」なんです。「イタリア料理の日」は、イタリア料理のシェフを中心に活動されている日本イタリア料理協会(ACCI)によって、イタリア料理の普及・発展、イタリア文化の紹介、調理技術・知識向上を目的として、イタリア語で「料理」を意味する「クチーナ(cucina)」から「ク(9)チー(1)ナ(7)」という語呂合わせから、9月17日に制定されました。

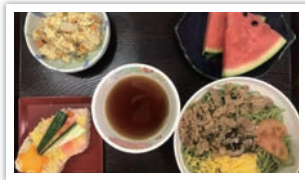
そんなイタリア料理と言えば「オリーブオイルとトマト」のイメージがありますよね。トマトには以前にもご紹介した通りリコピンが豊富に含まれていて、抗酸化作用があり、生活習慣病予防や老化防止、美肌などに効果があるとされています。リコピンは油と一緒に摂ることで吸収率UPが期待されますので、トマトソースやオリーブオイル、モッツアレラチーズ、バジルとトマトのサラダ「カプレーゼ」などのイタリア料理もおすすめです。

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。

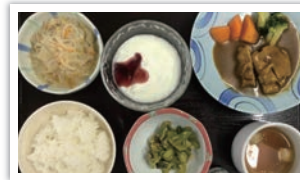
北九州近郊で給食サービスをご検討の際は、ぜひお声掛けください



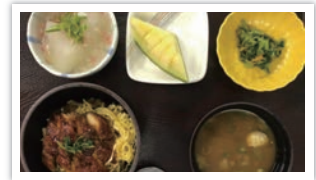
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●茶そば



●鶏のカレー煮



●うな丼

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・魚の中華焼き
- ・さつま芋のレモン煮
- ・ササミのサラダ

ホッケをムニエルにして、ニンニク・生姜の効いたタレに漬け込みました。ごま油の香りもして食欲が増しますよ！ホッケは身離れもよく、味も良いのでよく使いますね。

さつま芋のレモン煮は火を止める前にレモン汁を入れます。キレイな黄色に仕上がりました。

エネルギー637kcal たんぱく質22.4g 脂質10.5g
炭水化物108.7g リン308mg カリウム866mg
塩分1.3g(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!

