

「栗よりうまい…」10月13日は『サツマイモの日』

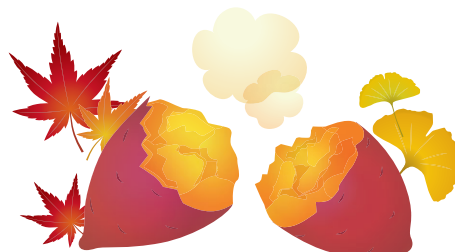
いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。
朝夕の風に涼しさを感じられる今日このごろ、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

さて、秋は「食欲の秋」とも言われるように、旬を迎える食材も多く、その一つに「サツマイモ」がありますが、10月13日が「サツマイモの日」ってご存知でしたか？昭和62年(1987年)に埼玉県川越市の「川越いも友の会」によって制定され、サツマイモの旬が10月であることと、サツマイモの美味しさを褒める「栗よりうまい十三里」から10月13日が「サツマイモの日」になったそうです。

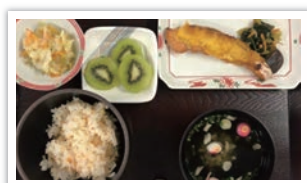
「栗よりうまい十三里」とは、江戸時代(1789-1799頃)に小石川の焼き芋屋さんが「十三里」と名付け、『栗(九里)より(四里)うまい十三里』という洒落が江戸っ子にウケて大人気になったことからサツマイモを「十三里」と呼ぶように。「サツマイモ」は、むくみや便秘の解消に役立つとされ、また、抗酸化作用で老化を抑制する効果があるとされていますので、日々の食事に上手に取り入れたいですね。

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



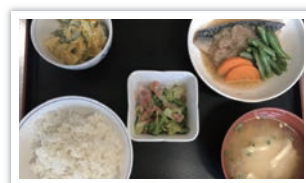
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



● 鮭のそぼろ焼き



● きのご栗おこわ



● 鯖の梅おろし煮

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・海老のつくね焼き
- ・れんこんとこんにゃくの煮付け
- ・きのごサラダ

つくね焼きにはエビと鶏のミンチを混ぜています。豆腐や山芋も入っていて、ソフト食の様に柔らかいです。薄口醤油と生姜のあんをかけています。

きのごサラダはわさびクリーミードレッシングで和えています。シイタケがツルツとした食感で面白いです。

エネルギー678kcal たんぱく質29.1g 脂質16.6g
炭水化物100.2g リン359mg カリウム794mg
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 <https://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!

