

3月7日「さかなの日」と今が旬のイカ

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。
長かった冬も終わり、ようやく心待ちにしていた春がやって
きました。

そんな3月と言えば、「ひな祭り」や「ホワイトデー」、「卒業式」など
イベントや行事が盛りだくさんですが、3月7日はなんと「さかなの
日」なんです。「さかなの日」は、「さ(3)かな(7)」と読む語呂合せ

から、さかなジャパンプロジェクト推進協議会が制定、2017年に一般社団法人 日本記念日協会により
認定・登録された「和食の中心となる食材 魚介類をもっとたくさん食べて、魚介類を身近に感じてもらう
こと」を目的とした記念日です。そんな「さかなの日」もある3月に旬を迎えるのが「イカ」です。イカは、
高タンパク低脂質でタウリンやコラーゲンなどの栄養が豊富だそうです。和食や中華、洋食など様々な
料理で楽しめる食材なので、日々の食生活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

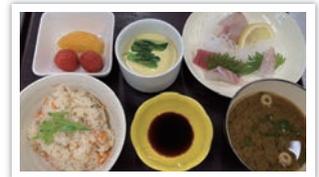
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●花ちらし寿司



●ふっくら豆腐メンチカツ



●たけのご御飯

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・魚と野菜の揚げだし
- ・金平れんこん
- ・鶏とブロッコリーのサラダ

魚は赤魚を使用しています。赤できれいなので、
皮が上で盛り付けています。

茄子は火が通りやすいのと食べやすいために
隠し包丁を入れています。
野菜は素揚げなので色がはっきりしてキレイ
ですね。

エネルギー704kcal たんぱく質23.9g 脂質16.4g
炭水化物111.8g リン311mg カリウム974mg
塩分1.7g(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!

