

6月16日は「和菓子の日」

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。

梅雨空が続くこの頃ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

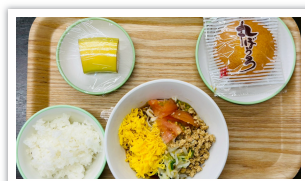
「和菓子の日」は、全国和菓子協会が1979年（昭和54年）に制定した記念日です。起源は平安時代にまでさかのぼり、仁明天皇が疫病退散を祈願して神前に菓子などを供えたという故事に基づいています。当時は6月16日に「嘉祥（かじょう）」という行事が行われ、16個の菓子を食べて無病息災を願ったとされています。



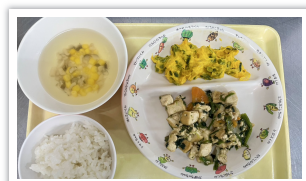
和菓子は、四季折々の自然や行事を繊細に表現する日本ならではの文化。あんこやお餅、寒天などを使ったお菓子は、見た目にも美しく、やさしい甘さで心を和ませてくれます。とくにこの時期は、水ようかんや葛まんじゅう、よもぎ餅など、涼しさを感じる品が人気です。

MOSウイングでは、そうした「季節」や「行事」にちなんだお食事やデザートのご提供にも力を入れております。北九州近郊で給食サービスをご検討の際は、ぜひお気軽にお問い合わせください。

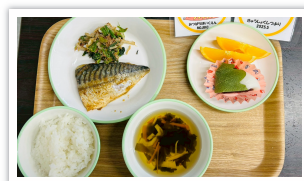
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



●肉みそうどん



●厚揚げの中華煮



●さばの味噌煮

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・ブリの蜂蜜照り焼き
- ・オクラのなめこ和え
- ・ごぼうのかき揚げ

蜂蜜照り焼きは、つややかで食欲をそそる仕上がりです。砂糖の代わりに蜂蜜を使い、何度も調味料を塗って丁寧に焼きました。

しっかり色づいていますが、塩分は1皿あたり0.6gと控えめです。

エネルギー735kcal たんぱく質26.1g 脂質22.3g
炭水化物100.8g リン251mg カリウム781mg
塩分1.5g(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!

