

9月15日は「ひじきの日」

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。

朝晩の空気に秋の気配が感じられるこの頃ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。



9月15日は「ひじきの日」です。日本ひじき協会が1984年（昭和59年）に制定し、栄養価の高いひじきの魅力を広く知ってもらうことを目的としています。日付には、かつて「敬老の日」であった9月15日を選び、健康を願う気持ちを込めたといわれています。

ひじきはカルシウムや鉄分、食物繊維などを豊富に含む、日本の伝統的な海藻です。煮物や炒め物、サラダ、炊き込みご飯などさまざまな料理に使い、日常の食卓に取り入れやすいのも魅力。健康維持や栄養バランスを考えるうえで、昔から親しまれてきた食材のひとつです。

MOSウイングでは、こうした旬の食材や記念日にちなんだメニューづくりにも力を入れています。北九州近郊での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♪



● 松風焼



● 栗赤飯・天ぷら



● キャベツのハンバーグ

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・旬ご飯
- ・魚のマヨチーズ焼き
- ・里芋と油揚げの味噌煮
- ・春雨の酢物

魚はムニエルにし、マヨネーズと粉チーズを混ぜたソースをのせて香ばしく焼き上げました。粉チーズの風味が加わり、見た目も食欲をそそるぎつね色です。

冷めてもおいしく、ご飯との相性も抜群。

酢の物には香り付けにごま油を使用し、塩分を加えずともさっぱりと箸休めになる一品です。

エネルギー683kcal たんぱく質27.8g 脂質18.5g
炭水化物97.2g リン364mg カリウム807mg
塩分2.0g(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!

