

9月18日は「かいわれ大根の日」

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。

9月18日は「かいわれ大根の日」です。かいわれ大根の消費促進を目的として1993年(平成5年)に日本かいわれ協会が制定しました。「9」と「8」を組み合わせると、かいわれ大根の双葉を広げた姿に見えることから選ばれました。

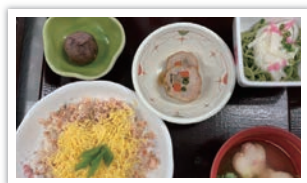


かいわれ大根の歴史は古く、日本では平安時代から食べられていたとされています。しかし、現在のようにスーパーなどで一般的に流通するようになったのは昭和の後半からです。家庭でも簡単に栽培できるため、食卓に身近な野菜として定着しました。かいわれ大根には免疫力を高めるビタミンCや、体内の酸化を防ぐ抗酸化作用が期待できる成分が含まれています。

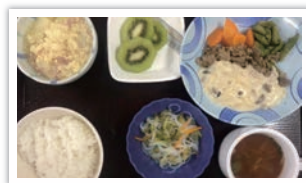
MOSウイングでは、そんな「季節」にちなんだお食事の提供にも力を入れています。

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

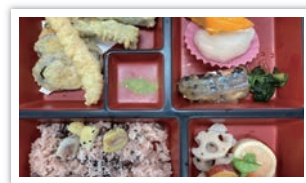
季節の食材はもちろん、行事にあわせた特別イベントメニューも召し上がれ♪



● 鮭ちらし寿司



● 牛のきのごソースかけ



● 栗赤飯

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・味噌おでん
- ・オクラとなめこのかか和え
- ・ジャーマンポテト

おでんを炊くときは従来より薄味にして、甘くない田楽味噌のようなものを添えています。この味噌がご飯のおかずになりました。卵も大根もしっかり色が付いています。色が付くだけで美味しそうに見えますね!!

エネルギー750kcal たんぱく質29.4g 脂質22.1g
炭水化物104.5g リン436mg カリウム927mg
塩分2.6g(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!

