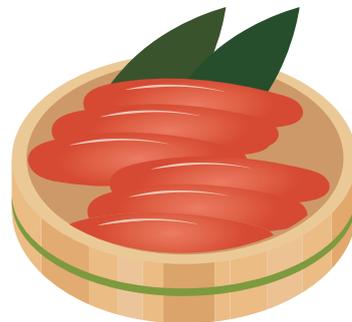


12月12日は「明太子の日」

いつもMOSだよりをご覧いただきありがとうございます。

日増しに寒くなってまいりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。日本で初めて明太子という言葉が新聞に掲載された1914年12月12日にちなんで、辛子明太子を全国に広めた前田海産株式会社がこの日を「明太子の日」と制定しました。明太子のルーツは、朝鮮半島の「ミョンランジョッ（明卵漬）」とされ、日本ではふくやの創業者・川原俊夫氏が改良を重ね、現在の味わい深い辛子明太子へと進化させました。



今では福岡名物として全国に広まり、おにぎりやパスタなど幅広い料理に活用されています。この「明太子の日」を通じて、明太子の魅力を再認識し、さまざまな食べ方で楽しむ人が増えているようです。ぜひ、12月12日は明太子を味わい、その歴史と美味しさに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

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♪



●鶏のタルタル焼き



●とんこつ高菜ラーメン

●オムライス

MOSの! おいし〜い料理コーナー♪



- ・エビポテトフライ
- ・がんもの煮つけ
- ・イカときゅうりの酢物

エビポテトフライはご覧のとおり、エビの周りにマッシュポテトを巻いてフライにしています。マッシュポテトは柔らかいほうがトロツとして美味しいのですが、柔らかすぎるとパン粉を付けるときに崩れやすくなります。ブクブク膨れたエビフライのようで、かわいい姿です。

酢物はごま油の風味を効かせています。こってりした料理に酢物はよくあいますね。サッパリとします。

エネルギー715kcal たんぱく質26.1g 脂質16.3g
炭水化物111.2g リン349mg カリウム767mg
塩分2.1g(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!

