



シンショク通信



季節の「節を分ける」
この時期は、天候が不安定で
病気にかかりやすく、その悪い
鬼(病気)を追い払うために、ヒイラギの枝
にイワシの頭を刺したものを家の戸口に
立てたり豆をまいて、家に災い(鬼)が
入ってこないようにする習慣がありました

また、イワシや福豆は、冬の栄養不足
を補うためでもあったようです



出張イタリアン!

ラーメンフェア開催!

5種類のスープ
醤油・魚介豚骨・濃厚味噌・塩・白湯
をお好みで選んでいただけるラーメンフェアを開
催!!どのスープにするかなあ...と悩んでおられ
るお客様の笑顔がうれしいイベントになりました!



新年会のご依頼を賜りました!
お仕事終わりに、スタッフに温かいもの
を食べて、元気になって今年も頑張っ
てもらいたいんだという主催者様のご依頼
に沿って、考えた結果、移動式スチーム
コンベクションオーブンを持ち込み、
出張イタリアン出動!
出来立てのお料理を運ぶたび、歓声
が上がり、笑顔が溢れ、楽しそうな皆
さんを見ていると提供している私たち
まで嬉しくなりました。寒空の中、震
えながらも温かい気持ちにさせてい
ただいた、素敵な時間でした!

今月の「おふくろさん」紹介

スタッフの一言

今月のおふくろさん紹介です。
(当社を支える存在のパートさんたちを紹介します!)

先日、春メニューの献立会議
を実施しました! 衛生講習、
調理実習、試食と皆さん
意欲的に取り組んで
おられました。
また詳しくは
次月号で
ご報告いたします!



ホシデン精工株式会社内の社員食堂でお勤
めの橋本安子さんです定番の定食のほかに
、肉・魚が食べられないお客様のために毎日
もう一品定食を考えて作っておられます。
少しでも温かいものをと提供ギリギリまで
動き回る橋本さん! どうしたらお客様に喜ん
でいただけるかを常に考えて、
日々頑張ってくださいます!

