



2月

如月



まだまだ気温の低い日々が続きますが、暦の上では「立春」。春を迎えます。旧暦では、一年の始まりは立春からと考えられていました。季節の節目の行事は立春を起点にし、定められています。徐々に暖かくなり、梅の花が咲くなど、ひと月の間に身近な変化を感じられるようになってきます。コロナ禍で不透明な毎日ですが、ふと周りを見渡し、自然の変化を感じてみたいですね。😊

# 節分フェア

今年の節分は2月2日(火)です。  
3日でないのでは37年ぶり、2月2日なのは実に124年ぶり!!びっくり!

そこで、2月2日(火)の全てのメニュー(お弁当/食堂)に「福豆」が付きます!

2月2日(火)

★ 福豆はお弁当の中に一緒に入れてあります

- ・彩りシリーズ「鮭塩焼き」
- ・健美膳「蒸し鶏とワカメのスパサラダ」
- ・鍋焼きシリーズ「月見エビうどん鍋」
- ・幕井「Mexicanビーンズチキンソテー」
- ・ミニシリーズ「鮭塩焼き」

★ 食堂皿盛りまたは食堂厨房よりお渡しになります

- ・食堂定食「Mexicanビーンズチキンソテー」
- ・ミニ定食「豚バラオイスター炒め」
- ・食堂丼「カツ丼」
- ・食堂温麺
- ・食堂カレー

## 節分のへ〜ほ〜

節分は「季節の分け目」。立春の前日になります。地球と太陽が一番離れる冬至から、太陽光が1ヶ月かけて届くので、立春前までが一番寒く、その後少しずつ温かくなってきます。へ〜、ほ〜。

RECOMMENDED

今月のおススメ



当社バイヤー、献立作成者  
おススメの商品が  
ズラリ!!

2月9日(火) ★彩りシリーズ★

海老、穴子、烏賊、野菜踊る♪「4種天ぷら盛合せ」

2月22日(月) ★彩りシリーズ★

直球ストレート「本格派の海老かつ」

鍋焼きシリーズで温まるう〜

2月5日(金) ★鍋焼きシリーズ★

「天ぷらうどん 塩ちゃんぽんスープ」

セットならトラウトサーモン使用の鮭フレックごはんと合わせて!

2月26日(金) ★鍋焼きシリーズ★

新メニュー「あさいとワカメの味噌煮込みうどん(エビ天入り)」

「おにぎり」×「焼きそば」のボリューム満点メニュー!

「炭水化物」×「炭水化物」は罪悪感懐いちゃいますが...しっかり食べてエネルギーCharge!

2月3日(水) ★幕井シリーズ★

「天むす&目玉焼きそば」

2月15日(月) ★幕井シリーズ★

「悪魔のおにぎり&目玉塩焼きそば」



岡崎の伝統野菜  
法性寺ねぎ

当社で使われている葱の多くは岡崎の伝統野菜「法性寺ねぎ」です。岡崎市南部にある法性寺を中心とする地域で作られ、室町時代に京都へ修行に行った僧侶が持ち帰ったのが始まりとされています。生育から出荷まで手作業で行われ、気温10℃下回る冬の時期には蜜が凝縮し、甘みが増します。地場野菜、伝統野菜の美味しさを広く伝えていきたいですね。  
※メニューにより異なる品種を使用する場合もございます。

資料参考：JAあいち三河法性寺ねぎ研究会

当社では社内に託児所を併設してありますが、毎日パート従業員さんの小さなお子さまたちが元気に通ってきてくれます。社内でも子どもたちの元気な声やはつらつとした足音が聞こえてきて、パワーをもらってます。

