

# 食のコラム November 2023

朝の冷え込みも日に日に厳しくなり、寒暖差から体調を崩しやすい時期です。インフルエンザの流行などから、自分の身を守るよう、手洗いやうがい、そしてバランスの良い食事と生活を心掛けましょう。

## 秋の実りと深まり

「収穫の秋」「実りの秋」になりました。美味しい食材の数々や、深まりを感じさせる「煮込み」の料理など、食を十分に味わって頂けるようメニューからピックアップ！

11/7 (火) 彩り/ミニシリーズ  
「牛すき焼き煮」

11/9 (木) 麵  
「みぞれ鍋うどん」

11/13 (月) 彩り/ミニシリーズ  
「銀鮭塩焼きと  
天ぷら」

※「みぞれ」=大根おろし  
たっぷりが出汁が  
旨味吸います。

11/20 (月) 幕井  
「若鶏唐揚げ&  
紅鮭の贅沢のり弁」

11/21 (火) 健美膳  
「鶏肉と鴨肉の  
治部煮」

11/30 (木) 健美膳  
「オムレツきのこあん」

※治部煮。金沢市の  
郷土料理。  
片栗粉などで餡に仕立  
てた食材が旨味を閉じ  
込めます。



11月のメニューからピックアップ！

## 鍋焼きシリーズ 人気です！

いよいよシーズン  
本番！

だんだんと気温の下がるこれからが、  
嬉しい鍋焼きシリーズ。  
毎月登場する新メニューも  
Check it out！



Webアンケートでも、「こんな鍋焼きメニュー、  
食べた〜い！」という声、お待ちしております。

食品ロス減らそう！



## フードロスを知ろう。

10月は「食材ロス削減月間」でしたが、「問題意識はあるけれど具体的に…」という食材ロスについて、小さな事からでも、先ずは知ることが大切です。当社の取り組みについてもご紹介させて頂きます。



1POINT豆知識

おにぎり1個分(約115g)を日本人1人が  
毎日食材ロスしているんですって！！

【ときわ食品の取り組み】

- ① 従業員全員がお屋に自社の御弁当を食べモニタリングし、責任者は品評します。
- ② 残食チェックを行い、リアルな声を献立改善、調理改善に活かします。
- ③ 御客様からご意見をWebアンケートで収集し、品質改善からフードロスを減らします。



Webによるお客様アンケート実施中！スマホでQRコード読み取り、簡単回答。



Webによるでのアンケートは、こちらのQRコードを読み取り、  
ご回答くださいませ。  
当社への満足度、ご意見お待ちしております。



お客様へ。当社のお届けする商品は、添加物・保存料は基本使用しておりませんので、なるべく当日13時までを目安にお召上がりくださいませ。また、食品衛生上、召し上がるまで涼しい場所にて保管ください。



当社HPIはこちらから