



# 給食だより 12月号

平成 29 年度



社会福祉法人 晋栄福祉会大阪市立東中本保育所 給食担当 伊藤 真知子

今年も残すところあと1か月。この時期は朝暁の冷え込みや、空気の乾燥などにより、風邪をひきやすくなります。ウイルスや細菌による嘔吐や下痢の予防のためには手洗いが大切です。トイレの後や食事前に必ずしっかりと手を洗いましょう。

## ★クリスマスケーキの起源と世界のクリスマスケーキ★

クリスマスケーキはクリスマスを祝って食べるで作られるようになりました。「ブッシュ・ド・ノエル」があります。フランス語でノエルが「クリスマス」、ブッシュは「木の薪」という意味です。



ケーキとして 19 世紀にフランスというケーキが起源とされては「木・丸太」という意味で「ク

## ★ドイツ…シュトローレン

ドイツのクリスマスを待つ4週間の期間であるアドヴェントになくてはならない菓子。ブランデーなどに浸けておいたドライ



フルーツを、たっぷりのバターと一緒に練りこんで焼いた細長いパン。別名 “法律のクリスマスケーキ” と呼ばれています。

## ★フィンランド…ヨウルトルトゥウ

公認のサンタクロースのいる国フィンランド。ヨウルトルトゥウという星形のパイを食べるのが入って、真ん中にプラムなどのジャムを乗せてかけます。



フィンランドのクリスマスでは、ヨ一般的です。パイ生地に切り込みを焼き、できあがったら粉砂糖をふり



## ★日本のクリスマスケーキ★

日本においてクリスマスケーキは、1922 年にし、広めたものであるとされています。日本デコレーションが施されたものが多く見受けクローズやクリスマスツリーが苺などの果物



ケーキ屋である不二家が初めての販売のクリスマスケーキは非常に華美なられ、マジパンなどで出来たサンタやチョコレートと共に飾り付けられ

Seasons call 参照

## ①信田袋煮・ごま和え ②みそ汁

### 材料 1 人分

大阪市献立カード参照

材 料	分量 (g)	材 料	分量 (g)
①すし揚げ (1 枚)	8	②麩	1
鶏ミンチ	30	わかめ (干)	0.5
人参	5	煮干し	
玉葱	10	みそ	7
卵	5		
パン粉	2		
砂糖	1		
塩	少々		
砂糖	2		
しょうゆ	2		
煮干し			
キャベツ	30		
ごま	0.5		
しょうゆ	1		
トマト	25		



- ①-1. すし揚げは一方を切り落として、袋状にひらき、油抜きをする。
  2. 人参・玉葱はみじん切りにしておく。
  3. 鶏ミンチ・人参・玉葱・とき卵・パン粉・砂糖・塩をよく混ぜ合わせる。
  4. 1のすし揚げをひろげて、3をつめ、つまようじで口をとめる。
  5. 煮干しでだしをとり、砂糖・しょうゆで味付けし4を入れて落としづたをし、味がしみるまで煮る。
  6. ごまを炒ってよくすり、しょうゆと合わせておく。キャベツは短冊切りにし熱湯でさっとゆで、ごましょうゆで和える。
  7. トマトは湯むきし、くし形に切る。
  8. つまようじをとり、切って盛り付けた信田袋煮の横にごま和え・トマトを添える。
- ②-1. 麩は水でもどし、かるく水気をしぼっておく。わかめは水でもどし、小さく切る。
  2. 煮干しでだしをとり、麩・わかめを入れみそで味付けする。



今月目標  
しっかりと手を洗って風邪を予防しよう

