



給食だより

令和5年12月
栄養士 照屋恵美

今年も残すところあと1ヶ月となりました。皆さんの2023年はどんな一年だったでしょうか。今年の振り返りをし、新しい年を迎える準備をしていきましょう。

12月・1月ノロウイルスによる感染症胃腸炎や食中毒がピークになります。クリスマスやお正月と楽しい行事が続きますので、手洗いやうがいをお忘れずに、しっかり感染予防をして寒い冬を楽しく過ごせしてください。

世界のクリスマススイーツ

12月一大イベントといえば、クリスマスです。日本では、イチゴののったクリスマスケーキが定番ですが、外国ではどんなものを食べるのでしょうか？

外国でもクリスマスにはケーキでお祝いする国もありますが、ケーキの種類が少し違います。

★フランスは

「ブッシュ・ド・ノエル」

ブッシュはフランス語で「薪・切株」ノエルは「クリスマス」を意味します。



★ドイツは「シュトーレン」

ブランデーのような洋酒に浸したドライフルーツを入れる、甘く長細いパンです。



★イギリスは

「クリスマスプディング」

ナッツ、ドライフルーツ、スパイスを入れて焼いたケーキです。



★アメリカは「ジンジャーブレッドクッキー」

実はアメリカではクリスマスにケーキを食べるという習慣はないのです。アメリカではクリスマス＝クッキーというイメージが強いです。アメリカでクッキーが定番なのには、理由があります。サンタさんが訪ねてきたときに、「クッキーとミルク」で一息ついてもらうためのおもてなし。クリスマスの朝、目が覚めてプレゼントが置いてあり、クッキーとミルクを食べた形跡があれば、サンタさんが訪ねてくれた証拠なのです。クリスマスには欠かせないスイーツとなっています！



童話ヘンゼルとグレーテルに出てくる「お菓子の家」そのもの！クリスマスに親子で一緒に作るのが定番



Let's クリスマスホームパーティー

～子どもと一緒に作ってみよう～

市販のお菓子を使ってクリスマスデザート



いつもの料理に、1・2品加えるだけで食卓が華やかに
なってクリスマスの雰囲気が盛り上がります～
お子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか！

「クラッカーdeピザ」



クラッカーにピソースを塗ってチーズトマトを載せて
600Wレンジで1分30秒！

