

きゅうしょくだより

2020年12月号

今年も残りわずかとなりました。
今年は、新型コロナウイルス流行の影響で生活環境が変わるなど、
異例の年でした。12月は、クリスマスなどの楽しい行事や、大掃除、
お正月の準備などもあり、忙しい時期ですが、
家族で元気に年を越せるように体調を万全にしましょう!

楽しいクリスマス

クリスマスは英語で「Christmas」と書きます。これは「Christ (キリスト) の mass (礼拝)」
という意味で、イエス・キリストの誕生を祝う聖なる日とされ、教会でミサ (礼拝) をして贊美歌をうたい
神聖な時を過ごします。家ではツリーを飾ったり、美味しいご馳走やクリスマスケーキを食べたりして、
家族で楽しい時を過ごしてはいかがでしょうか。

世界のクリスマスのお菓子

フランス・・・**ブッシュ・ド・ノエル** ※裏面に簡単レシピを紹介しています!!

ブッシュは“薪”、ノエルは“クリスマス”を意味し、“クリスマスの薪”をイメージしたケーキです。
この形になった理由には様々な説がありますが、キリストの誕生を祝い、
夜通し暖炉に薪をくべて燃やしたことから、薪をかたどったといわれています。



イギリス・・・**クリスマスプディング**

お酒に漬けたたくさんのドライフルーツやスパイス、牛脂を混ぜ合わせて蒸して熟成させたケーキです。
願い事をしながら混ぜて蒸し上げ、クリスマスまで1ヵ月ほど寝かせます。
クリスマス当日に再度焼き直してクリームやソースなどを添えて食べます。



ドイツ・・・**シュトレン**

ナッツやドライフルーツ、バターを練り込んで焼き上げたパンです。
11月ごろに作り、日曜日ごとに少しずつスライスしたものを食べて、クリスマスを待ちます。



イタリア・・・**パネットーネ**

ドライフルーツの入った、イタリア伝統の菓子パンです。
パネットーネ菌という自然酵母を使って発酵させて作られます。



お正月にむけて・・・

餅は、もともと「ハレの日」に神様に捧げる神聖な食べ物で、室町時代以降はお正月に年神様に供える目的で
餅つきが行われるようになりました。お正月の餅つきは、12月28日が最適といわれています。
「八(8)」は「末広がり」ともいわれ、縁起が良いとされています。

一方、29日につく餅は「苦(9)」に通じるため「苦餅」、

31日(大晦日)につく餅は一夜では固まらず、

二段重ねの鏡餅が沈んでしまうため「一夜餅(ひとよもち)」といい、
縁起が悪いとされています。



キッズチャレンジクイズ

12月31日のおみそかに食べる習わしから
あるのはどの料理でしょう?



きせつの食べ物探偵団♪ 「タラ」

選び方

・(身) ふっくら ・張りがある ・透明感がある



栄養価

たんぱく質(身体をつくる) ビタミンD(骨の形成を助ける)

豆知識

お腹いっぱい食べることを「鮭腹(たらふく)食(く)う」と
いいますが、なぜ「鮭腹」という漢字があてられているかというと、
「タラ」は驚くほどの大食漢で、何でも食べてしまうからと
いわれています。

つくろう食べよう お料理大好き!

鮭のカラフル焼き

材料: 2人分

ピーマン	10g(1/4個)
パプリカ(赤)	10g(1/15個)
パプリカ(黄)	10g(1/15個)
マヨネーズ	25g(大さじ2強)
タラ	200g(2切れ)
塩	0.2g



作り方

- ピーマンとパプリカをみじん切りにし、水気をクッキングペーパーで拭きとる
- ボウルにマヨネーズを入れ、①を入れて良く混ぜる
- タラに塩を振り、クッキングシートを敷いた天板に並べ、180度のオーブンで15分焼く
- タラの上に②をのせて、さらにオーブンで10分程度焦げ目がつくまで焼く

ブッシュドノエル

材料: ロールケーキ1個分

生クリーム	100g(1/2カップ)	ゴマ(黒)	2粒
砂糖	18g(大さじ2)	モカロールケーキ	1本
イチゴ	15g(1粒)	アラザン	適量

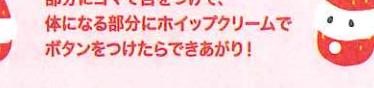
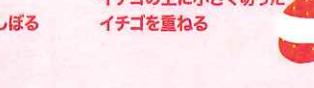


作り方

- ボウルに生クリームを入れて泡立て、少しもったりとしてきたら砂糖を加え、角が立つまで泡立てる
- イチゴサンタを作る(下記参照)
- ロールケーキの片側を1.5cm幅分切り落とし、残りのロールケーキの表面に①のホイップクリームを塗る
- ③の切り落としたロールケーキはまわりを1周半はがして細くし、切り株に見立てる
- ③に④を乗せ、切り株の側面にホイップクリームをぬり、②のイチゴサンタとアラザンを飾る

イチゴサンタの作り方

- イチゴのヘタを切り落とし、
上部1/4(とがった方)をカットする
- カットしたイチゴの
それぞれの上部に①の
ホイップクリームを丸くしばる
- ②の大さく切った
イチゴの上に小さく切った
イチゴを重ねる
- ホイップクリームの頭になる
部分にゴマで目をつけて、
体になる部分にホイップクリームで
ボタンをつけたらできあがり!



ソラレピ

App Store
からダウンロード

Google play

ソラレピ 検索