給食だより

令和５年１２月
栄養士　照屋恵美

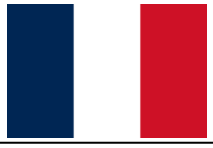
今年も残すところあと１ヶ月となりました。皆さんの 2023 年はどんな一年だったでしょうか。今年の振り返りをし、新しい年を迎える準備をしていきましょう。
12 月・1 月はノロウイルスによる感染症胃腸炎や食中毒がピークになります。クリスマスやお正月と楽しい行事が続きますので、手洗いやうがいを忘れずに、しっかり感染予防をして寒い冬を楽しく過ごしてください。

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、イチゴが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～

「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！

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！