

紅葉病院

# 給食だより

2021  
12月号



## <スイーツ>



☆クリスマスプディング：イギリス・アイルランド・オーストラリア  
ドライフルーツ・ナッツ・スパイス類・ラム酒などが練りこまれた小麦粉とパン粉が主原料のお菓子。

## ☆ミンスパイ：イギリス

甘くて小さなパイ。「ミンスミート」と呼ばれる、ドライフルーツやナッツなどを砂糖やスパイスと一緒にお酒に漬けて煮込んだジャムのようなものを具材にしている。



## ☆シュトーレン (シュトレン)：ドイツ

ドライフルーツやナッツを練り込んだハード系のパンに、表面が白くなるように粉砂糖をまぶしたパン。クリスマスの到来を待つ「アドベント」の期間に、少しずつカットして食べていくのが伝統的。



## ☆ブッシュ・ド・ノエル：フランス

丸太や切り株に見立てた装飾が施されているケーキ。



12月になり、本格的に寒くなってきましたね❄

12月の行事と言えばクリスマスを思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか？

そこで今回はクリスマスの料理についてお話しします🎄

## ～クリスマスの料理～

### <肉料理>

イギリスでは七面鳥、日本ではフライドチキンやローストチキンなどの鶏肉料理が定番です。

☆ローストビーフ・ミートローフ：アメリカ

☆クリスマスハム：イギリス・オーストラリア・スウェーデン

☆ピンネショット(ラムのリブ肉)：ノルウェー



### <その他>

#### ☆キャセロール☆

欧米の定番料理で北米が発祥。耐熱容器に肉・野菜・パスタなどを入れ、スープを加えてオーブンで焼いたもの。アメリカではインゲン豆とクリームソースを焼いた「グリーンビーン・キャセロール」が定番。

#### ☆エッグノック☆

北米の冬場のお祭りやお祝い事がある日の伝統的メニュー。牛乳・卵・砂糖を混ぜて作ったミルクケーキのような飲み物。ラム酒やブランデー、ナツメグやシナモンを入れたものもある。



## ～12月の行事食～

12月24日(金) クリスマス弁当

ケチャップライス・コロッケ・卵焼き・ブロッコリー・  
ポテトサラダ・トマト・お浸し・みかん缶・  
コーンスープ・クリスマスケーキ



参考：<https://plustrivia.com/events/1041/>