

世界のクリスマス

12月の大きなイベントの1つにクリスマスがあります。日本ではケーキやチキンを食べることが多いですが、外国ではどんなものを食べるのでしょうか？

★フランス「ブッシュ・ド・ノエル」

丸太の形をしたフランスのクリスマスケーキです。「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。



★アメリカ「ローストチキン」(七面鳥の丸焼き)

アメリカではお祝ごことに七面鳥を食べる習慣があり、クリスマスにも欠かせない料理となっているようです。

★ドイツ「シュトーレン」

ブランデーなどの洋酒に浸したドライフルーツを生地に混ぜ、棒状に焼き上げて、上から粉砂糖をふりかけた、ケーキとパンの中間のような食べ物です。



★イギリス「クリスマスプディング」

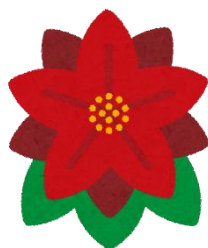
ナッツ、ドライフルーツ、スパイスを入れて焼いたケーキです。願い事をしながら時間をかけ混ぜて蒸しあげ、クリスマスまで1か月ほどねかせます。クリスマス当日に再度焼き直して、クリームやソースを添えて食べます。

★アメリカはケーキではなくクッキーです！！

実はアメリカでは、クリスマスのときにはケーキではなく、クッキーを食べるほうが一般的です。その理由は、サンタ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に、24日の夜にクッキーとミルクをツリーのそばに用意する習慣があるからです。25日クリスマスの朝、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、それがサンタが訪ねてくれた証拠です。なのでアメリカでは、クッキーがクリスマスには欠かせないスイーツとなっています。





月	火	水	木	金
1 ハヤシライス 小松菜と ベーコンのサラダ	2 パスタクリームソース ごぼうチップスサラダ	3 シーフードカレー 豆腐ナゲット 黄桃缶	4 ごはん 肉じゃが さんまの佃煮 のりとあさりの佃煮	5 ツイストパン クリームチーズ風味 あさりのサラダ りんご
豚肉、玉葱、じゃが芋、人参、セロリ、生姜、にんにく、トマト/ベーコン、小松菜、もやし、ごま	ベーコン、小松菜、玉葱、たもぎだけ、バター、チーズ、牛乳、豆乳/ハム、キャベツ、きゅうり、コーン、ごぼう、ごま	麦、バター、ベーコン、えび、あさり、人参、玉葱、パセリ/焼き豆腐、鶏肉、玉葱、卵	豚肉、大豆、じゃが芋、玉葱、白滝、人参、切干大根、いんげん、椎茸、生姜/さんま、生姜、にんにく/あさり、生姜、のり、ひじき、水あめ	豚肉、セロリ、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、バター、牛乳、豆乳、チーズ/あさり、生姜、胡瓜、キャベツ、人参、ごま
8 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシューマイ ナムル	9 五目うどん ごまポテト 紅まどんな	10 ピピンバ ひじき春巻 黄桃缶	11 ごはん さつま汁 サバのソース焼き 磯和え	12 コッペパン クリームチーズ ほっけフライ パイン缶詰
豆腐、鶏肉、小松菜、長葱、人参、生姜、にんにく/玉葱、白身魚、えび/ほうれん草、もやし、人参、ごま	鶏肉、つと、人参、ほうれん草、ごぼう、長葱、椎茸、たもぎだけ/じゃが芋、ごま	麦、豚肉、焼き豆腐、メンマ、長葱、生姜、にんにく、人参、ほうれん草、もやし、ごま/筍、人参、豚肉、ひじき	豚肉、さつま芋、豆腐、こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長葱/鯖、生姜、ごま/小松菜、もやし、のり	鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、バター、牛乳、豆乳、チーズ/ほっけ、卵
15 ごはん 豚汁 いわしのかぶり揚げ 磯和え	16 肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん	17 しらすごはん 味噌汁 コーンフライ	18 ごはん ローペタン サケフライ いちごのデザート	19 ロールパン イタリアンスープ フライドチキン フルーツゼリー
豚肉、豆腐、じゃが芋、こんにゃく、人参、大根、玉葱、ごぼう、長葱、生姜/鰯/小松菜、もやし、のり	豚肉、油揚げ、人参、ほうれん草、長葱、椎茸、たもぎだけ/南瓜、あずき、白玉もち	麦、しらす、炊き込みわかめ、ごま/厚揚げ、小松菜/コーン	豚肉、生姜、人参、白菜、椎茸、筍、長葱/鮭/いちご	ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、コーン、パセリ、マカロニ/鶏肉、にんにく、牛乳/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、りんご缶、りんごジュース
22 豚ミックス丼 味噌汁 みかん	23 味噌ラーメン きなこポテト パイン缶	24 鶏ごぼうごはん さわらのオートミールライ おひたし	25 根菜のスープ カレー ハムコーンサラダ	
豚肉、生姜、厚揚げ、玉葱、筍、人参、ピーマン、ごま/キャベツ、油揚げ	豚肉、玉葱、人参、生姜、にんにく、ごま、もやし、メンマ、ほうれん草、長葱、茎わかめ/じゃが芋、きな粉	麦、鶏肉、焼き豆腐、生姜、ごぼう、人参、油揚げ、ごま/鯖、卵、オートミール/小松菜、もやし、糸かつお	豚肉、にんにく、じゃが芋、ごぼう、人参、大根、玉葱、セロリ、りんご、生姜、にんにく、トマト/ハム、コーン、キャベツ、	

<「紅まどんな」って何?>

9日の果物は「紅まどんな」です。南香（温州みかんの仲間）と天草（清見オレンジと温州みかんをかけ合わせた柑橘類）の交配品種で柑橘類果物の仲間になります。手でおいで食べられるくらい皮が薄くて柔らかいのと、オレンジのような甘い果汁がたっぷり入っているのが特徴です。

<給食の献立内容について…確認をお願いします>

- ① 牛乳は毎日つきます。
- ② 果物は気候や収穫状況で予告なく変更になることがあります。
- ③ わかめ、昆布など海から収穫される物には、小さなえび、かにが混入している可能性があります。また、ししゃもは、えさとして食べたエビやカニが内臓に入っている可能性があります。
- ④ 献立の下段は使用する主な食材（調味料、微量の食材を除く）で、食材欄の/は献立の区切りです。食材の入荷状況で予告無く変更になることもあります。ご了承ください。アレルギー対応等で正確な情報が必要な場合は学校までご連絡をお願いいたします。
- ⑤ 毎日つく牛乳、主食（パン、麺、米）、デザートの果物等については原材料が明らかなため、食材欄に記載を省略させていただきます。