

給食だより

社会福祉法人 雫石保育園 令和6年12月

日に日に気温も下がり、今年も残すところ1ヶ月となりました。

長いようで短かった1年ですが、みなさんは元気に過ごすことが出来たでしょうか？

いよいよ寒さも本番です。12月は保育発表会やクリスマスなど、楽しい行事がたくさんあります。

風邪やインフルエンザに気を付けて残りの毎日を楽しく過ごしましょう。

世界のクリスマススイーツ

シュトレン

ドライフルーツやナッツやスパイスなどにバターを使った生地
に練り込んで焼き上げた、クリスマスに欠かせない菓子パン。

表面にはたっぷりの粉砂糖がまぶされているのが特徴で、その



姿は毛布にくるまれた生まれたばかりの
イエス・キリストを模しています。

フッシュ・ド・ノエル

日本でもクリスマスケーキとして馴染みのフッシュ・ド・ノエル
はフランス生まれのケーキで、一般的に食べられるようになったのは
19世紀後半。"フッシュ"は木、"ノエル"はクリスマスの
意味で、ロールケーキとココアクリームを
使って丸太を表現しています。



クリスマスのテーブルを飾るケーキといえば
サンタクロースやツリーなどのデコレーションを施した
"いちごが乗ったショートケーキ"。

日本では定番の光景ですが、海外にはそれぞれの国の定
番のクリスマススイーツがあります。

そんな世界のクリスマススイーツについて

紹介します。



ジンジャーマンクッキー



生姜やシナモンなどのスパイスを加えた
焼き菓子のこと。生姜の風味がふわっと
香るクッキーですが、甘さも子供でも
食べやすい味になっています。スパイスを
使うようになったのは、家族の無病息災を
願い、風邪に効く生姜を使ったというものや、香辛料
を使うことで保存性を高めたというそうです。

なぜ日本のクリスマスに ショートケーキを食べるの？

日本のクリスマスにショートケーキが食べられるようになった
きっかけは、ペコちゃんでお馴染みの不二家。

不二家が創業した明治43年のクリスマスにドライフルーツ
と洋酒を使ったフルーツケーキをベースに砂糖の衣を
コーティングし、アラザンで飾り付けをしたケーキが売り出さ
れていました。現在のように生クリームは使っていません。

これがクリスマスケーキの元祖と言われています。

大正時代頃から、いちごやチョコレート・砂糖細工のサンタク
ローズやツリーなどでデコレーションしたケーキが売られ、
全国的に広まりました。

クッキングしたよ!!!

11/26(火)に以上児でピザトーストを作りました。
食パンにピザの具材をのせ、とっても楽しそう
にクッキングをする子どもたち。

作ったピザトーストはおやつで食べました。

みんなで作った

ピザトーストは、

いつものおやつ以上に

おいしかったようです◎

