



年末年始のお楽しみ！ クリスマスケーキとおせち料理



<世界のクリスマスケーキ>

- ・フランス～ブッシュドノエル・・・「ブッシュ（ビュッシュ）・ド・ノエル」と呼ばれ、丸太の切り株の形をしています。
- ・ドイツ～シュトーレン・・・ナッツやドライフルーツを生地にふんだんに練りこみ、重みを感じられる焼き菓子で、表面には粉砂糖がかけられ、クリスマスの1ヶ月前から作り、クリスマスまでに薄切りにして食べていきます。
- ・イタリア～パネトーネ・・・ドライフルーツが使われた、柔らかなドーム型の菓子パンで、特別な日持ちする酵母を使って焼き上げます。ドイツと同じで数週間から1か月程前から仕込み、クリスマスまでに少しずつ食べていきます。（参考資料HP：「クリスマスケーキ 百貨店を中心に人気のクリスマスケーキ」より）



ブッシュドノエル



シュトーレン



パネトーネ

<おせちのいわれ>

- ・黒豆～邪気を払い、勤勉に働くことや健康で丈夫に過ごせることを願う。
 - ・数の子～ニシンの卵である数の子は数が多いことから子孫繁栄を願う。
 - ・田作り～片ロイワシを撒いて、豊作となった田畑があったことから、五穀豊穡を願う。
 - ・紅白かまぼこ～半月かまぼこは日の出を表す。赤は慶び、白は神聖の意味を持つ。
 - ・昆布巻～「喜ぶ」にかけて縁起をかつぎ、健康長寿を願う。
 - ・栗きんとん～黄金色をしていることから財宝にたとえられ、金運を呼ぶ。
 - ・煮しめ～土の中で根を張る根菜が中心で、末永い幸せを願う。
- （参考資料HP：「ぐるすぐり」より）

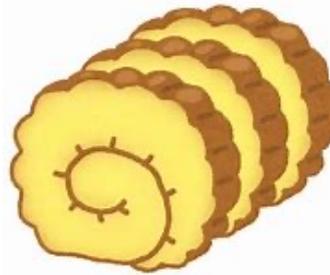


お手軽だて巻き

フードプロセッサーやミキサーを使わず
お弁当用卵焼きフライパンと巻きすを使って
家庭で出来る簡易レシピです！



伊達巻～しゃれた身なりの伊達者にカステラかまぼこが似ていたことに由来。書が巻物にされていたことから、知識が増えることを願う。



小さめ1本分
エネルギー：307 Kcal
食塩相当量：1.4 g

- 材料（小さめ1本）
 - ・はんぺん・・・1/2枚
 - ・砂糖・・・大さじ1
 - ・みりん・・・大さじ1
 - ・塩・・・少々
 - ・卵・・・2コ
 - ・サラダ油・・・小さじ1

●作り方

- ①はんぺんを細かく刻み、ボウルの中でスプーンで更につぶす。
- ②砂糖、みりん、塩を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- ③別の容器に卵を割りほぐし、ボウルに少しずつ加えよく混ぜてなめらかにする。
- ④卵焼き用フライパンにサラダ油をひき、熱してよくなじませる。
- ⑤③を何回かに分けて流しては巻くを繰り返し、巻き終わりもしっかり下にして焼き付ける。
- ⑥まだほんのり熱いうちに巻きすに移し丸めて抑える。（輪ゴムで止めるのもよい）
- ⑦しっかり冷めたら巻きすから外し一口大にカットする。