

12月

## 給食だより



日に日に気温が下がり、冬の訪れを感じる季節になりました。

12月はクリスマスや年末行事など、わくわくするイベントが満載ですね。

今年も、給食を通じて子どもたちの成長を感じることができました。

おいしく食べて笑顔でしめくくれるよう、今月も心をこめて給食を作っていきます。

## 今月の行事料理



## 【26日(金)誕生食】

午後おやつ：りんごケーキ

## りんごのヒミツ

りんごの旬は、10月～2月の秋から冬にかけてがおいしい季節です。種類は世界ではなんと1000種類以上、日本では約20～30種類もあるんですよ！なかでも「フジ」が一番多く作られています。「1日1個のりんごで医者いらず」といわれるほど、栄養たっぷりの人気の果物です。

## 【19日(木)クリスマス会】

昼食：ピラフ、チキンカツ、  
ブロッコリーのマカロニサラダ、コンソメスープ

午後おやつ：クリスマスフィン



## メリークリスマスってどういう意味？

「メリークリスマス！」の“メリー”は、「楽しい」「うれしい」という意味の言葉だそうです。だから、「メリークリスマス！」には「楽しいクリスマスを！」「クリスマスおめでとう！」という気持ちが込められているんですね。  
笑顔いっぱいの楽しいクリスマスになりますように。



## お家で作ってみよう！

## りんごケーキ

**材料** 4人分(18cmのパウンド型使用)

りんご ..... ½個  
ホットケーキ粉 ..... 200g  
油 ..... 50g  
りんごジュース ..... 100cc

**作り方**

※りんごは細かく刻んでおく

- ①ホットケーキ粉・油を混ぜ合わせる。
- ②①にジュースを加えて混ぜる。
- ③りんごも混ぜて型orカップに流し入れ、焼く。

オーブン：170℃ 15～25分程度

