12月 給食だより

令和４年 11 月 15 日
岩見沢東高等学校定時制

月	火	水	木	金
 冬休み　12／24～1／17		メニューの画像は実際の給食とは異なります。ご了承ください。	1 チキン南蛮 ほうれん草ともやしのナムル みそ汁	2 みそラーメン ごはん
5 餃子 野菜炒め みそ汁 	6 ロコモコプレート マカロニサラダ *学校説明会*	7 焼き魚 白菜のうま煮 みそ汁	8 すき焼き風煮 ほうれん草ごま和え みそ汁 	9 ミートボールカレー 福神漬 *冬季体育大会*
12 鶏唐揚げのﾁﾘｿｰｽ キャベツソテー 切り干し大根 みそ汁 *個人面談週間～16日*	13 煮魚 豚肉大根煮 みそ汁 	14 ビビンバ丼 スープ 	15 メンチカツ キャベツソテー 春雨サラダ みそ汁 	16 焼きそば スープ たこやき
19 さつまいもご飯 麻婆豆腐 たくあん　みそ汁 **◎給食費納入日** **1月分　2000円**	20 鱈の甘酢あん そぼろ肉じゃが みそ汁	21 焼き鳥丼 白菜とツナのサラダ みそ汁	22 和風ハンバーグ きんぴらゴボウ みそ汁	23 チキンカツカレー 福神漬 ヨーグルト *全校集会*

クリスマスのお菓子シュトーレン

　ここ数年、クリスマス時期にシュトーレンというお菓子を見かけるようになりました。このシュトーレンというお菓子は、クリスマスを待ちながら食べるドイツ発祥の伝統菓子です。「幼子イエス」をかたどっているとされ、イエスキリストの生誕を祝うクリスマスを待ちながら、毎日少しずつ食べるのだそうです。

　毎日一切れずつ切って、味の変化を楽しみながら食べ、クリスマスに近づくほど味が濃厚になっていき、1ヶ月でも長持ちします。殺菌効果のある洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツを生地に混ぜ込んでじっくり焼いているので腐りにくく、周りの粉砂糖は防腐剤の役目があります。長持ちさせるために、手間暇かけて作られるので、本来のシュトーレンは1本数千円します。

　また、シュトーレンの正しい食べ方は、最初に真ん中から切って、その切り口からスライスします。保存は、切り口同士を密着させてラップ等でくるみ、涼しい場所で保管します。(切り口同士を密着させる保存法はチーズやバターなどでも活用できます)

　カロリーが高いので、一切れずつじっくり味わってください。