

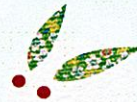
こんだてだより

～クリスマス～

キリスト教国では、クリスマスは復活祭と並ぶ重要な行事で、二十五日は祝日とされ、前夜のイブには朝から教会で礼拝が行われます。また、クリスマスに先立ってカードを送り合う習慣もあります。日本では、家族や恋人とクリスマスパーティーをし、子どもたちはサンタクロースの来訪を待ちこがれる日となっているようです。

クリスマスといえば、チキンを思い浮かべると思います。アメリカでは感謝祭やクリスマスのごちそうとして七面鳥を食べる習慣があります。日本では、七面鳥が手に入りやすかったことから、現在のようにクリスマスに鶏肉を使用した「チキン」が定着したといわれています。

フライドチキンをメインとしたクリスマスメニューをお楽しみください♪



冬至 (12月21日)



運がつくとして「ん」のつく食べ物のカボチャ（なんきん）を食べます。

昔は夏が旬のカボチャを冬まで保存し、貴重なビタミン源として冬に食べました。

この日にカボチャを食べると、風邪をひかないといわれています。また、冬至の風習として、ユズ湯があります。ユズの強い香りで邪気を払う

とされており、ユズの香り成分には、血行を良くし身体を温める効果もあります。



12月25日 (水) 昼食

フライドチキン

大豆のカレー煮

キャベツとチーズのサラダ

バターライス

コンソメスープ



～くらしのこよみ 二十四節季～

十二月

大雪 (12/7頃) 山々は雪に覆われ、本格的な冬の到来が目に見えて分かるとき。

冬至 (12/21頃) 一年で最も昼が短く、夜が長いとき。これを境に少しずつ日脚が伸び、春の訪れを待ちわびる人々の気持ちも高鳴ります。

