

12月行事 クリスマス



クリスマスメニューといえば七面鳥ですが、日本では七面鳥が一般的ではないためチキンが多く食べられています。ではなぜ七面鳥を食べる習慣ができたのでしょうか。アメリカに入植したヨーロッパの人々が食べ物に困っていた時にインディアンから七面鳥や作物の種をもらい生き延びることができたことから感謝の意味を表す料理となりました。それ以来、七面鳥はお祝いに欠かせない料理となりクリスマスメニューとして定着したと言われています。

2017年
クリスマス行事食

当社取扱商品のご紹介

ホワイト
ロールケーキ

チョコ
ロールケーキ

オムレットケーキ

ペコちゃんクリスマス
ケーキ (チョコ)

ペコちゃんクリスマス
ケーキ (ホワイト)



行事食レシピ シチュー



献立栄養価

エネルギー(kcal)	189	亜鉛(mg)	1.2
たんぱく質(g)	9.7	ビタミンA(μgRE)	203
脂質(g)	10.6	ビタミンB1(mg)	0.15
ナトリウム(mg)	446	ビタミンB2(mg)	0.17
カルシウム(mg)	44	ビタミンC(mg)	38
鉄(mg)	1.9	食物繊維(g)	3.9
マグネシウム(mg)	56	食塩相当量(g)	1.1

材料 (1人分)

- 白花豆 & 白いんげん豆ペースト (15g)
- SNF 冷凍ブロッコリー (20g)
- サラダ油 (鶏肉用) (1g)
- 鶏もも肉 (30g) (ひと口大)
- ★塩 (少々)
- ★こしょう (少々)
- ★白ワイン (1g)
- 玉ねぎ (20g) (2cm 角切り)
- 人参 (10g) (抜型があれば星型またはいちょう切り)
- ホールコーン (5g)
- 水 (適量)
- サラダ油 (ホワイトルウ用) (4g)
- 小麦粉 (4g)
- 豆乳 (40g)
- ほうれん草 (30g)
- 洋風だし (顆粒) (1g)
- 塩 (0.5g)
- こしょう (少々)

(※オレンジ色の材料は弊社取扱商品です。)



作り方

- ① 厚手の鍋に油を熱し★印の調味料で下味をつけた鶏肉をよく炒める。玉ねぎを透き通るまで炒めたら、人参、コーンを軽く炒め、ひたひたに水を加え煮る。
- ② フライパンに油を入れ、ふるった小麦粉を加え炒める。豆乳を少しずつ加え焦がさないよう木べらで炒めホワイトルウを作る。
- ③ ブロッコリー、ほうれん草はさっと茹で、水気を切る。
- ④ ①に洋風だし、②、③、白花豆 & 白いんげん豆ペーストを加え、塩、こしょうで調味する。

商品・レシピはSN食品研究所HPへ

SN食品

検索

