



12月 行事 クリスマス

クリスマスは、イエス・キリストの生誕を祝う行事です。
 日本では、クリスマスの前夜（クリスマス・イブ）である12月24日に合わせて
 クリスマスツリーを飾り、クリスマスケーキを用意するなどのお祝いの行事が催されます。
 クリスマスにはサンタクロースがトナカイにそりをひかせて家々を回り、
 子供たちにプレゼントを配るといふ伝承があります。

2016年
クリスマス行事食

当社取扱い商品のご紹介

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（和付）



クリスマスレシピ(ミートローフ)



献立栄養価

エネルギー(kcal)	137	亜鉛(mg)	1.4
たんぱく質(g)	72.1	ビタミンA(μgRE)	73
脂質(g)	8.8	ビタミンB1(mg)	0.16
ナトリウム(mg)	264	ビタミンB2(mg)	0.12
カルシウム(mg)	26	ビタミンC(mg)	4
鉄(mg)	1	食物繊維(g)	1.5
マグネシウム(mg)	21	食塩相当量(g)	0.7

材料（1人分）

- ・全学栄ニューミートトップ（10g）
- ・玉ねぎ（20g）
- ・合挽き肉（30g）
- ・おろししょうが（0.2g）
- ・パン粉（0.5g）
- ・牛乳・卵（各5g）
- ・サラダ油（0.8g）
- ・ミックスベジタブル（15g）
- ・塩（0.5g）
- ・こしょう（少々）
- ・アルミカップ（1個）

（※オレンジ色の材料は弊社取扱商品です。）

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにし、油で炒めて冷ましておく。
- ②ミックスベジタブルは茹でて水気をよく切っておく。
- ③炒めた玉ねぎ・挽き肉・ニューミートトップ
しょうが・パン粉・牛乳・卵を良く混ぜ合わせる。
- ④③に②を加え、塩こしょうをし、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ハンバーグのように丸く形をととのえ、
アルミカップに入れ、200℃のオーブンで
15分程焼き上げる。
（十分に中まで火が通っていることを確認する）

商品・レシピはSN食品研究所HPへ

SN食品

検索

