

クリスマス行事食メニュー



12/24 海老ドリア、手羽先の香味ソース、ブロッコリーサラダ、玉子スープ、マンゴーフルーツ♪

12/25 サンドウィッチ(3種)、バジルスパゲティ、星のコロッケ、ミネストローネ、ブランマンジェ♪を提供！！



海老ドリア、手羽先香味ソースを調理している様子です♪

ミキサー食の方に、サンドウィッチやスパゲティ、コロッケなどのソフト食も作り、見た目でも楽しんで頂けたらと思っております♪



サンドウィッチを一度に重ねながら作ります♪

おやつは、手作りのサンタクロースのマドレーヌです♪作り方を右側に記載しましたので、是非お試しください♪

もうすぐクリスマス☆



ご家庭でも簡単に作れる

サンタクロースのマドレーヌをご紹介します♪



材料	15~20 カップ分
卵	3個
砂糖	150g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	4g
アーモンドパウダー	45g
バター	180g

作り方

- ① バターを室温でやわらかくする。
- ② 砂糖を加え、泡立て器でホイップする。
- ③ 白くなりはじめたら、溶いた卵を少しずつ加えていく。全体の量が倍くらいになったら、ふるった薄力粉を加える。ざっくり混ぜて型に流し込む。
- ④ オーブン 170℃で 10 分くらい焼く。
- ⑤ 焼きあがったら、冷ましてからデコレーションする。

♪デコレーション♪

生クリームをサンタクロースのヒゲとまゆ毛、赤い帽子(いちご)の先に見立て、表現します。いちごの下に絞り、動かないように固定します。目は、お菓子のチョコレート、鼻はマーブルチョコレート、口はいちごで表現します。