

12月行事 クリスマス



クリスマスの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。

2024年
クリスマス行事食

当社取扱商品のご紹介

ペコちゃん
クリスマスケーキ



ペコちゃん
クリスマスケーキチョコ



ペコちゃん
ミルクシュークリーム



SNF 北海道星形ポテト



行事食レシピ

ミートローフ



献立栄養価 (1人分)

エネルギー(kcal)---	119	亜鉛(mg)-----	1.5
たんぱく質(g)-----	7.5	ビタミンA(μ RE)---	70
脂質(g)-----	8.3	ビタミンB1(mg)----	0.16
ナトリウム(mg)----	246	ビタミンB2(mg)---	0.11
カルシウム(mg)---	21	ビタミンC(mg)-----	3
鉄(mg)-----	0.9	食物繊維(g)-----	1.5
マグネシウム(mg)--	16	食塩相当量(g)-----	0.6

材料 (1人分)

- [全学栄 ニューミートップ](#) (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 (5g)
- 卵 (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)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

つくり方

- 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、合挽き肉、ニューミートップ、しょうが、パン粉、牛乳、卵をよく混ぜ合わせる。
- ④③にミックスベジタブルを加え、塩こしょうをしてよく混ぜ合わせる。
- ⑤ハンバーグのように丸く形をととのえ、カップに入れ、200℃のオーブンで15分程焼き上げる。



商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

