



12月行事食



12月7日 管理栄養士メニュー《 チョコレートムース 》
 寒い季節はチョコレートが食べたくなる・・・？
 今月のおやつは、くちどけの良いチョコレートムースを作り、
 イチゴやホイップクリームを添えました☆

《材料》	
チョコレート	150g
牛乳	400g
ゼラチン	12g
生クリーム	200g
スポンジケーキ	5~6号1台
いちご	お好みで

いちごゼリー
 チョコレートムース
 スポンジケーキ



作り方

- ① チョコレート、牛乳、ゼラチンを鍋に入れてかき混ぜながら溶かす
 - ② ①の鍋ごと、氷水をはったボウルで冷やしゆるく固まりかけるまで冷ます
その間に、生クリームをハンドミキサーで8分立てにする
 - ③ ①と④を混ぜ合わせる
 - ④ 型にスポンジを敷き、⑤を流しいれる。冷蔵庫でさらに冷やし固める
- ☆いちごはミキサーにかけて、ゼリーにしたり、いちごソースにしてトッピング

12月25日 クリスマス《 にぎり寿司 》
 お昼は豪華なにぎり寿司を召し上がっていただきました
 ボリューム満点で、皆さま喜んでいただきました♪
 「毎日お寿司がいいわ〜」との声も・・・☆
 メリークリスマス！！



厨房スタッフの皆さん、
 いつもおいしいお食事ありがとうございます☆



各ユニットで、クリスマス会を行い、
 ケーキの飾りつけや、皆さまにプレゼントを♡

