

12月25日はフッシュド/エル作り🎄

12月25日はおやつにフッシュド/エルのデコレーションをします(〰️🎵)

フランス語では「フッシュ＝薪・木の切り株」、「/エル＝クリスマス」を意味し直訳すると「クリスマスの薪」という意味になります🎄
木や薪を横に倒したような見た目が特徴のフランスでは定番のクリスマスケーキです🍰
フッシュド/エルが丸太の形をしたケーキとなったのにはいくつか諸説があると言われています。



一説には、古く昔キリスト教がフランスに広まる以前、北欧で行われていたとされるユール(冬至祭)と呼ばれた儀式にちなんだケーキであるという説です。

ユールはクリスマスの時期に丸太を何日もかけて焼く儀式です。

焼かれた丸太はユールログと呼ばれ、翌年の豊作や健康を祝う縁起物とされていました。

その伝統を現在に引き継ぐ形でお菓子として丸太を形取った、とされます。



その他、クリスマスの起源となったキリストの誕生を祝って暖炉に夜通し薪をくべ、何日も燃やし続けたことに由来する、という説もあります。

長い歴史と伝統をもつフッシュド/エルのデコレーションレクをお楽しみに！！

栄養だより

2023年12月
第146号
発行 万寿苑栄養課

12月のピックアップメニュー！

				赤飯	
	5 チャーハン		7 NEW 味噌煮込みうどん		
	12 炊き込みご飯		15 鮭の豆乳グラタン		
		19 あんかけ 焼きそば	20 NEW 冬の根菜カレー	<div>.. 🎄 Christmas Menu 🎄 ..</div> <div>★コーンバターライス</div> <div>☆ビーフシチュー</div> <div>★フロッコリーのサラダ</div> <div>☆クリスマスゼリー</div> <div></div>	
24 握り寿司	25 クリスマスメニュー				
31 年越しそば					