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。

～ 2026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

SNF 北海道星形ポテト

行事食レシピ 「チキンパルミジャーナ」

オーストラリア メルボルンの名物料理

献立栄養価（1 人分）

エネルギー(kcal)---211	亜鉛(mg)----------0.6
たんぱく質(g)------17.1	ビタミン A(μRE)---25
脂質(g)----------12.6	ビタミン B1(mg)----0.09
ナトリウム(mg)----200	ビタミン B2(mg)----0.09
カルシウム(mg)----15	ビタミン C(mg)------3
鉄(mg)----------0.5	食物繊維(g)----------0.7
マグネシウム(mg)―27	食塩相当量(g)--------0.5

材料（1 人分）

- 全学栄 ニューミートップ（10g）
- 鶏むね肉（70g）
- 食塩（0.1g）
- 黒こしょう（0.01g）
- 小麦粉（5ｇ）
- 粉チーズ（0.5ｇ）
- パン粉（5ｇ）
- 揚げ油（適量）
- ★トマト缶（カット）（10ｇ）
- ★水（15ｇ）
- ★固形ブイヨン（0.5ｇ）

（※青色文字の材料は弊社取扱商品です。）

つくり方

① 鶏むね肉に、塩、こしょうをする。
② 小麦粉と粉チーズを混ぜ合わせ、適量の水（分量外）を加えてとろみをつけたら、鶏肉全体につけ、さらにパン粉をつけて油で揚げる。
③ 鍋に★の材料とニューミートップを入れ、少し煮詰める。
④ トマトソースができあがったら、揚げた②にかける。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧下さい

SN食品　検索