



皆さんこんにちは！あっという間に12月になり、今年はクリスマスのイルミネーションと紅葉が同時に見られるラッキー秋冬になりましたね！12月はクリスマスや冬休み、年末行事など楽しいイベントがいっぱいです！美味しいものをたくさん食べる時期なのでワクワクしますが美味しいと感じるにはお口の健康がとても大切です。お口の中もきれいにして新しい年を迎える準備をしましょう！



クリスマスってどんな行事？

クリスマスは、キリスト教で大切にされているイエスキリストの誕生日をお祝いする日です。世界中に広がり、日本でも冬の楽しい行事として親しまれています。ツリーに使われるもみの木は冬になっても葉が落ちず緑のままで丈夫なことを表し、昔の人はそれを生命の力や元気の象徴と考えました！最初のサンタクロースは困っている人を助けた聖ニコラウスという方です。国によって、食べるものや飾りつけが違うのもクリスマスの面白さですね！世界のクリスマス料理について紹介していきます☆



America

【アメリカ】

ロースターキー

大きな七面鳥を家族みんなで食べます！七面鳥の中にスタッフィングという具材を詰めて焼いた料理です。



Italy

【イタリア】

パネトーネ

ふわふわの甘いパンです。大きな丸いドーム型で中にはレーズンやオレンジピールが入っています。



Germany

【ドイツ】

シュトーレン

フルーツがたっぷり入ったパン菓子。薄く切って少しずつ食べる習慣があります。



Australia

【オーストラリア】

エビ料理/プロバ

南半球は夏なので、BBQや海鮮、パブロバと呼ばれるメレンゲで作られたデザートを楽しむ家庭が多いです。



France

【フランス】

ブッシュ・ド・ノエル

切り株の形をしたケーキ。暖炉の薪で冬のあかりをイメージした伝統菓子です。



India

【インド】

タンドリーチキン（スパイス料理）

キリスト教徒が多い地域では、ごちそうとしてスパイスを使った肉料理が並びます。



Switzerland

【スイス】

チーズフォンデュ・ロスティ

寒い地域のため体が温まるチーズ料理が人気。家族で囲んで食べるのが昔からの習慣です。



England

【イギリス】

ローストビーフ/ミンスパイ

肉料理と、ミンスパイと呼ばれる小さなパイの中に“ミンスミート”という甘いフルーツの具が詰まったお菓子が定番です。