



1. 大根のグラタン
2. ミートローフ
3. バタール
4. 南瓜のスープ
5. 温野菜サラダ
6. 全粒粉入りパン
7. クリスマスケーキ

1. 大根のグラタン

材料	分量(5人分)	作り方
大根	500 g	①大根とエリンギは3~4cm長さで5mm角に切る。ベーコンは5mm中に切る。 ②マカロニは塩を入れた熱湯で指定時間通りに茹でる。 ③フライパンにバターを熱しベーコンを入れさっと炒め大根とエリンギを加えて3~4分炒める。 ④これにAを加えてふたをして弱~中火で約10分大根がやわらかくなくまで蒸し煮する。 ⑤ボウルに小麦粉をふるい入れ牛乳を少しずつ加え、泡立て器でなめらかに溶きのばす。 ⑥④に⑤を一気に加え中~強火でへらで混ぜながら、ふつつつするまでしっかり煮る。 マカロニを加え帆立缶も入れ、全体を混ぜ塩を入れて味を調える。 ⑦耐熱容器に移しチーズをふり220℃に熱したオーブンで7~8分焼く。
エリンギ	100 g	
ベーコン	50g	
マカロニ	100 g	
塩	少々	
牛乳	500cc	
小麦粉	40g	
バター	大匙2	
帆立缶	小1缶	
塩	小匙1/4	
固形コンソメ	1個	
水	200cc	
ビザ用チーズ	100 g	

具は30人分（6単位）を調理。盛付は4 5人分。

盛付： グラタン皿43枚、残りの具はBBQ用アルミ深皿に入れて、オーブンで焼く。
フォーク又はスプーン（大）で頂く。

2. ミートローフ

材料	分量(5人分)	作り方
牛ひき肉	500g	<p>①パン粉は牛乳に浸しておく。 玉葱はみじん切りにしバターで薄く色づくまで炒め、スープの素を刻んで加え予熱で溶かしておく。</p> <p>②小鍋にソースの材料を入れ、中火で2～3分煮て漉しておく。</p> <p>③ボールにひき肉と①を入れ卵、塩、胡椒を入れよく練り合わせる。</p> <p>④天板にオーブンシートを敷き叩いて空気を抜いた肉を載せ10×28cm位の楕円形に成形する。</p> <p>180℃に熱したオーブンで約35分、途中2回ほどソースを刷毛で塗りながら焼く。</p> <p>竹串をさして澄んだ汁がでたら焼き上がり。</p> <p>⑤残りのソースを弱火で少し煮詰める。</p> <p>※肉は粗熱が取れてから切り分ける。</p>
生パン粉	50g	
牛乳	120cc	
玉葱	200g	
バター	10g	
スープの素	1個	
卵	1個	
塩	小匙1/4	
胡椒	少々	
<ソース>		
パイナップルジュース	150cc	
醤油	大匙5	
ブラウンシュガー	大匙1.5	
杏ジャム	大匙2～3	
クローブ	4～5粒	

50人分（10単位）を調理。ミートローフ10本に分けて焼く。盛付：アルミプレート（大）（10枚）の中央に、ミートローフを6切れに切って並べる。
ソースはサラダ皿（ガラス）10枚（各テーブル2）に分ける。
フォークで頂く。
尚、ミートローフの周りに、温野菜を並べる。

取り皿：平皿（中）、紙平皿

3. 南瓜のスープ

材料	分量(5人分)	作り方
南瓜 玉葱 バター スープの素 水 塩 パセリ	200 g 100 g 15 g 1個 400cc 少々 適量	①南瓜は皮をむいてあら切り、玉葱は薄切りにする。 ②鍋にバター10gを熱し玉葱をよく炒め次に南瓜をざっと炒め、水とスープの素を入れる。 ③野菜がやわらかくなったらミキサーにかける。 ④鍋に移し塩で味付けし残りのバターを落とす。 ⑤パセリのみじん切りを上のにせる。

45人分(9単位)を調理。鍋に入れて、取りに来た人にカップに温かいままサービス。

盛付： コーヒーカップ、紙コップ。
スプーン(大)で頂く。

4. バターロール

材料	分量(5人分)	作り方
強力粉 薄力粉 バター イースト 砂糖 塩 スキムミルク ぬるま湯 切り込み用バター	230 g 70 g 10 g 小さじ2 大さじ1.5 小さじ1 大さじ1 195~200cc 15 g	①ボウルに材料を混ぜこねて一次発酵させる。 2倍ほどになったらガス抜きをして2個に分割する。 ベンチタイムで10分ほどおく。 ②細長く成形し表を下にして発酵させる。 ③天板をオーブンで熱くしておき表を上にしてのせる。 ナイフで切り込みを入れ小さく切ったバターをのせる。 この上に霧をふく。オーブンの中にも霧をふく。 200℃で7分、180℃で15~17分焼く。

15人分(3単位)を調理。各テーブル用に10個に切り分ける。

盛付： アルミ深皿(全粒パンと共用)に、クリスマス・ナプキンを敷き、切ったバターロールを乗せる。

取り皿： ミートローフの皿

5. 全粒粉入りパン

材料	分量(5人分)	つくり方
強力粉 全粒粉 バター イースト 砂糖 塩 ぬるま湯	500g 50g 30g 小さじ2 30g 小さじ1.5 350cc〜	①ボウルに材料をいれこねて一次発酵させる。 2倍ほどになったらガス抜きをして4個に分けて10分ほどベンチタイムをおく ②小さい丸パン（45個位）に成形して天板に並べ2次発酵させる。 ③オーブンを180℃に熱し10分、上下入れ替えて6〜7分焼く。

20人分（4単位）を調理。各テーブル用に人数分に切り分ける。

盛付：アルミ深皿（バタールと共用）に、クリスマス・ナプキンを敷き、切ったパンを乗せる。

取り皿：ミートローフの皿

6. 温野菜サラダ

材料	分量(5人分)	つくり方
ブロッコリー 赤パプリカ 蕪 <レムドレソース> 醤油 マスタード 穀物酢 サラダ油	1株 大1個 3個 大匙1 大匙1 大匙2 100cc	①野菜は一口大に切り色の白い野菜から順に茹でる。 ※茹で過ぎないように注意する。歯ざわりが残るように。 ①ボールに醤油、マスタード、穀物酢を入れてよく混ぜる。 そこにサラダ油を少しずつ加え泡立て器でよく混ぜ乳化させる。 ※出来上がったレムドレソースは使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく。 必ず冷蔵庫で保存する。

40人分（8単位）を調理。10等分に分ける。

盛付：アルミプレート（大）10枚のミートローフの周りに、温野菜を並べる。

ドレッシングはサラダ皿（ガラス）10枚（各テーブル2）に分けて入れる。

取り皿：ミートローフの皿

7. クリスマスケーキ

材料

スポンジケーキ（市販） 長方形（L29.0cm W20.5cm H5cm） 3台
生クリーム200cc入り 8P
粉糖 180g（生クリーム用、仕上げ用）
苺 105粒
シルバーミックスアザラン 2個
バニラエッセンス
杏ジャム
絞るだけホイップ（250g） 3個
クリスマスケーキ用飾り 3個
ロリポップ 6個
ミント 3P
ミックスフルーツ 3P
氷（冷却用）
絹糸

作り方

1. 苺は洗って、へたを切り取る。トッピング用（90個）を選別する。90個はそれぞれ縦に半分に切る。残りがあれば、サンドイッチ用として各個3つに切る。
2. ケーキは横半分に切り、上下に2つに分ける。急いで切るとケーキが崩れるので、包丁を直角にあて、回しながら、ゆっくりと切っていく。四角のお盆の上に、クッキングペーパーを敷いて乗せる。
3. ミックスフルーツはザルに上げ、シロップはボウルに入れて、ケーキに塗るシロップとする。
4. シロップをケーキの切口の上部断面に塗る。残りのシロップをケーキの表面に、スプーン又は刷毛で塗って染み込ませる。ケーキの切口の下の面に杏ジャム塗る。（シロップが足りない場合、グラニュー糖80g、水160cc）
5. 生クリームの泡だて方
生クリームはよく冷やしておく。
生クリームは器を氷で冷やした中でハンドミキサーを使って泡立て、とろりとしてきたら、粉糖150gを入れ、とろりと重い感じになったら、バニラエッセンスを入れる。更に泡立てるが、泡立て過ぎるとバターに分離するので注意する。7分立てが目安。生クリームは3等分しておく。
6. ケーキの切口の下の面に杏ジャム塗った後に、生クリームを塗り、その上にミックスフルーツ（残った苺も1/3に切る）を並べ、さらに生クリームを塗り、ケーキの上部を置き、上下をあわせる。
6. スパチエラを使って、皿を回しながら、ケーキ周辺部、上部の表面に生クリームを塗る。

上部の飾り

- ・スポンジケーキ上部に絹糸で五目の仕切りを付ける。
スポンジケーキ長方形（L29.0cm W20.5cm H5cm）に対して、
1片5.8cm X 6.8cm スポンジ1台で15片（5列 X 3行）= 15人分/台。
- ・上部に苺を乗せる。田植えの様に、1片に苺半切れを対角線に4個乗せる。
真ん中にホイップクリームを、手で温まらない様に下部の端を持って絞り出す。
アラザン、ミントの葉を適宜にまぶす。
- ・ケーキ用飾り、ロリポップを乗せる。
- ・最後に、粉砂糖を茶漉し等でトッピングして雪を降らせる。
- ・補助テーブルにテーブルクロスを敷き、その上にケーキを置く。

ケーキカット

- ・ケーキカットの時間に、各自、取りに来たもらい、一つずつ切り分ける（15個 X 3台）
- ・小さい平皿に盛り、小さいフォークで頂く。