



# 令和6年度 あいゆう園 きゅうしょくだより

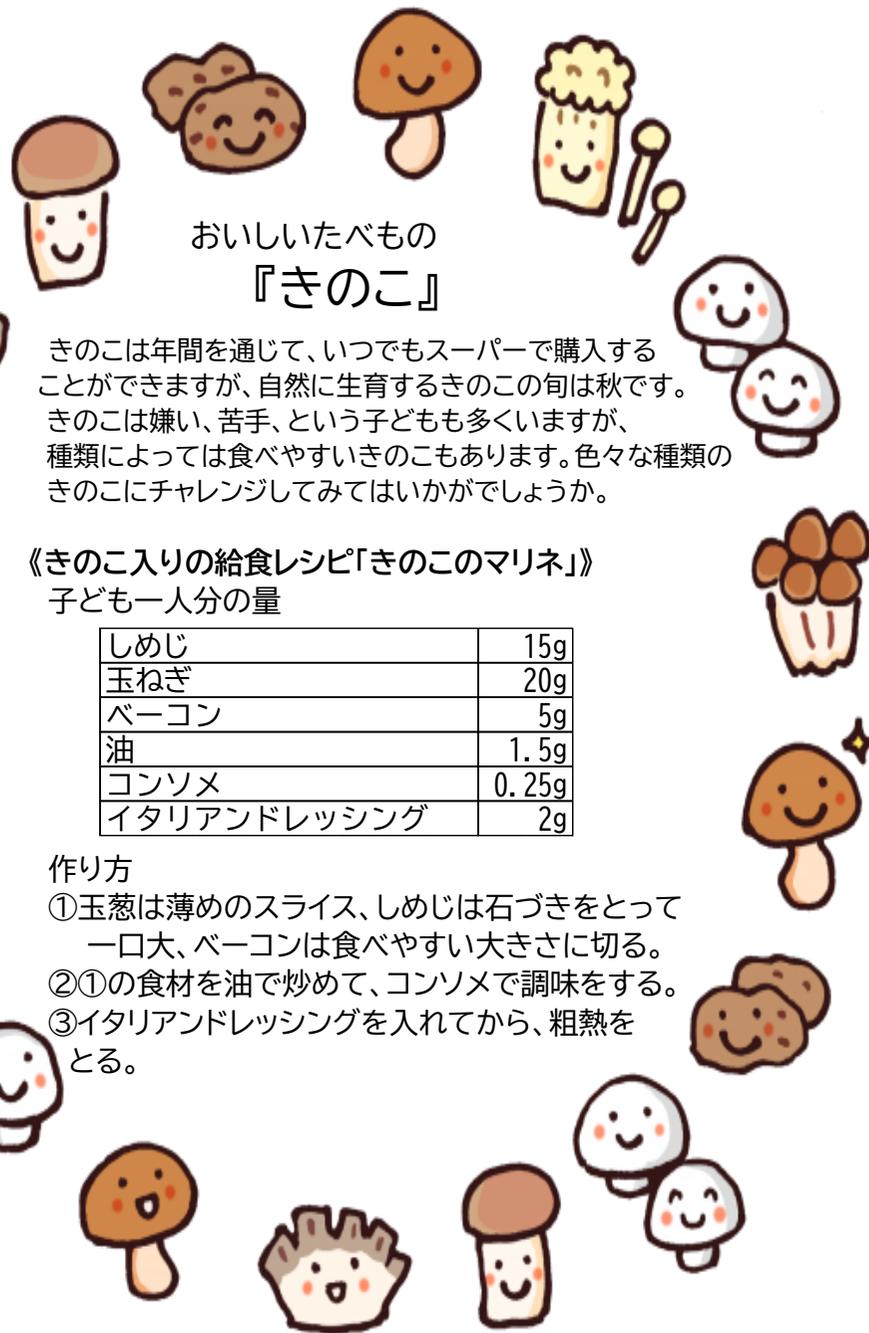
10月31日はハロウィンです。

ハロウィンとは、ケルト人の宗教行事が起源といわれています。1年の始まりを11月1日として、その大晦日である10月31日は死者が帰る日、先祖の霊だけでなく悪霊や魔女などが現れると考えられていました。悪霊に紛れるために仮装をしたり、身を守るためにジャックオランタンを置いたり、かがり火を焚いたりしたことが始まりでした。また、同日に秋の収穫祭も行われていたそうです。

## 【ハロウィンの料理】

日本では、ハロウィンといえばかぼちゃ料理ですが、国によって食べられる料理はさまざまです。

アメリカ…マカロニチーズ(グラタンのような料理)  
アイルランド…コルカノン(じゃがいも料理)  
イギリス…シャギーパイ(ジャガイモのパイ)



## おいしいたべもの 『きのこ』

きのこは年間を通じて、いつでもスーパーで購入することができますが、自然に生育するきのこの旬は秋です。きのこは嫌い、苦手、という子どもも多くいますが、種類によっては食べやすいきのこもあります。色々な種類のきのこにチャレンジしてみてもいいでしょうか。

## 《きのこ入りの給食レシピ「きのこのマリネ」》 子ども一人分の量

しめじ	15g
玉ねぎ	20g
ベーコン	5g
油	1.5g
コンソメ	0.25g
イタリアンドレッシング	2g

## 作り方

- ①玉葱は薄めのスライス、しめじは石づきをとって一口大、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ②①の食材を油で炒めて、コンソメで調味をする。
- ③イタリアンドレッシングを入れてから、粗熱をとる。