



ハロウィン

ハロウィンとは「^{ばんせいせつ}万聖節の前夜祭」として行われるヨーロッパ発祥のお祭りです。日本でいうと「お盆」や秋の収穫祭のような行事であり、先祖の霊をこの世に迎えると共に悪霊を追い払う意味合いとされています。

食事も秋にちなんだかぼちゃや月見団子と一緒に栗や豆類などを食べることが多くあります。

ご高齢の方がいる介護施設での行事食には、消化の良い食材で咀嚼しやすい食事を楽しまれることが多く、世界の行事食ではマッシュポテトにキャベツやベーコンネギ、牛乳、バターを混ぜ込んだ「コルカノン」がハロウィンのイベントには向いていそうです。

HALLOWEEN



お知らせ

ハロウィンレシピのご紹介

「ソーセージとかぼちゃのグラタン」

～材料（2人分）～
ソーセージ 6本
かぼちゃ 1/8個
玉ねぎ 1/2個
バター 20g
薄力粉 大さじ2
牛乳 300ml
スライスチーズ 1枚
塩、こしょう各少々
粉チーズ 大さじ2

イベント食随時受け付けております！！

今月の野菜

長ネギ 三つ葉 ニラ

サラダ菜 かいわれ

もやし ミニトマト

さつまいも きゅうり

かぶ

◎SDGsの一環として
弊社は地産地消に
こだわってお客様に
お届けいたします。