



こんだて ハロウィン献立



10月31日は、ハロウィン！給食では、29日(金)にハロウィン献立を実施しました。



メニューは、「リンゴジュース、ごはん、鶏の唐揚げ、ジュリアンスープ、かぼちゃの蒸しケーキ」でした。かぼちゃの蒸しケーキは米粉を使用して、調理室で1つ1つ手作りです。



かぼちゃのペーストを生地に練りこみ、ダイスカットのかぼちゃも入れました。カップに入れて蒸します♪



米粉の生地は少しモチっとしていました。

ところで、なぜハロウィンと言えば「かぼちゃ🎃」となっているか知っていますか？ハロウィンは古代ケルト人の「万聖節」という行事が発祥とされています。ケルト人にとって1年は11月に始まり10月に終わるとされ、10月31日は大晦日。この日は秋の収穫祭であり、ご先祖様の霊と悪霊が一緒にやってくるという日でした。この悪霊を払う為に魔除けとして使われていたのは、実はカブでした。ところがハロウィンがアメリカに伝わると、カブはかぼちゃに変わります。アメリカではカブの生産量が少なく、かぼちゃが多く収穫されていたからです。そしてこれが全世界へと広がり、「ハロウィン=かぼちゃ」となりました。

日本ではかぼちゃは冬至のイメージも強いですが、最近ではハロウィンも一大行事として定着してきていますね。ちなみに、ハロウィンのオレンジ色のかぼちゃは、あまりおいしくなく食用には向いていないそうです…