

《給食内容の一部を紹介します。》



## ハロウィンメニュー

10月31日はハロウィンの日でした。

ハロウィンとは、キリスト教「諸聖人の日」の前夜祭で、秋の収穫を祝い、悪霊を追い出す祭りです。子どもたちは悪霊の目をくらすために仮装してねり歩き、お菓子をもらいます。

ジャックオーランタン（おばけかぼちゃ）は、最もハロウィンらしいシンボルです。

## かぼちゃプリン

今年も「かぼちゃプリン」を手作りしました。



まず、生かぼちゃをゆでてつぶします。



牛乳や卵を混ぜてプリン液を作ります。



カップに入れ分けて、スチームコンベックで焼くと出来上がり。



# おおさかふさん 大阪府産エコレンゲ米

「エコレンゲ米」とは、レンゲ農法という昔から伝わる栽培方法で作ったお米です。  
田植えの前にレンゲを植えて、化学肥料ではなく自然が作りだした肥料で  
土づくりをして、作ったお米です。

安心・安全で環境にやさしいこの「エコレンゲ米」を、  
大阪 北河内地区の農家の方からいただきました。



炊飯釜 6釜分を、丁寧に炊いて、  
お米の甘さを味わいながら、おいしくいただきました。



10月31日（水）の給食

- 牛乳
- ほうれん草入りキーマカレー
- ミネストローネスープ
- かぼちゃプリン