

9.10月行事 お月見・ハロウィン

【お月見】とは旧暦の8月15日に月を鑑賞する行事です。

旧暦は月の満ち欠けを基準にした暦のため、現在の太陽の動きを基準にした暦では毎年月日が異なります。2026年の十五夜は9月25日（金）です。

【ハロウィン】は毎年10月31日に行われる祭りで、もともとの起源は古代ケルト人が行っていた秋の収穫祭や悪魔祓いの儀式と言われています。日本でもすっかり定着し、街はハロウィンの装飾で賑やかになり、仮装をしたり、かぼちゃ料理を作ってパーティーをしたりなど、様々な楽しみ方をされています。

～ 2026年 お月見・ハロウィン行事食 弊社取扱商品のご紹介 ～

お月見ゼリーCFe



お月見だんごみたらし
(Ca・Fe)



かぼちゃクリームもち



行事食レシピ 「かぼちゃのミルクプリン」

パウダーで簡単に作れます！



献立栄養価（1人分）

エネルギー(kcal)---	124	亜鉛(mg)-----	0.3
たんぱく質(g)-----	3.9	ビタミンA(μRE)---	42
脂質(g)-----	4.1	ビタミンB1(mg)---	0.03
ナトリウム(mg)---	36	ビタミンB2(mg)---	0.12
カルシウム(mg)---	86	ビタミンC(mg)---	1
鉄(mg)-----	0.0	食物繊維(g)-----	0.1
マグネシウム(mg)---	8	食塩相当量(g)-----	0.1

材料（1人分）

- ・ [野菜ファインパウダー（かぼちゃ（1g）](#)
- ・ 牛乳（76g）
- ・ 砂糖（15g）
- ・ ゼラチン（1.5g）
- ・ 生クリーム（適量）
- ・ かぼちゃの種（お好みで）

（※青色文字の材料は弊社取扱商品です。）

つくり方

- ① かぼちゃのファインパウダーとゼラチンを混ぜ、冷水で溶かし10分程ふやかす。
- ② 鍋に砂糖、牛乳を入れ、弱火で沸騰直前まで加熱し、火を止めます。
- ③ ①を加えて、ゼラチンが溶けるまで混ぜ合わせます。
- ④ 粗熱を取り、冷蔵庫で2時間程度冷やして固めます。お好みで生クリームやかぼちゃの種をトッピングして完成です。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

