

10月行事 お月見・ハロウィン

【お月見】十五夜の時期は里芋の収穫時期にあたり、もともとは里芋等の農作物をお供えしていましたが、稲作が盛んになり、お米の収穫時期も近いことから、お団子をお供えするようになりました。収穫を感謝し翌年の豊作を祈願する意味が込められています。2025年の十五夜は10月6日（月）です。

【ハロウィン】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です。11月1日を新年とし、大晦日にあたる10月31日には死者の魂が家族に会いに来ると考えられており、この時悪霊も一緒に来ると信じられていました。悪霊を追い払うため、仮面をかぶり、魔よけの焚火をしたそうです。

～ 2025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（こしあん）



お月見だんご（みたらし）



かぼちゃクリームもち



行事食レシピ 「かぼちゃ団子のミルクスープ」



かぼちゃ団子を目に見立てたお月見行事食やハロウィン行事食におすすめです。



献立栄養価 (1人分)

エネルギー(kcal)	158	亜鉛(mg)	0.9
たんぱく質(g)	6.0	ビタミンA(μgRE)	126
脂質(g)	7.7	ビタミンB1(mg)	0.15
ナトリウム(mg)	509	ビタミンB2(mg)	0.16
カルシウム(mg)	98	ビタミンC(mg)	11
鉄(mg)	0.6	食物繊維(g)	2.1
マグネシウム(mg)	22	食塩相当量(g)	1.3

材料 (1人分)

- ・SNF 白玉粉 (10g)
- ・野菜ファインパウダー (かぼちゃ、0.8g)
- ・白花豆&白いんげん豆ペースト (10g)
- ・白菜 (20g)
- ・玉ねぎ (15g)
- ・ベーコン (12g)
- ・人参 (12g)
- ・ぶなしめじ (10g)
- ・牛乳 (70g)
- ・ブイヨン (2g)
- ・塩こしょう (少々)
- ・水 (白玉だんご用) (10g)
- ・水 (80g)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

つくり方

- ①白菜、人参は短冊切りにする。玉ねぎ薄切り、ベーコンは2cm幅に切る。
- ②ぶなしめじは石づきをとってほぐしておく。
- ③白玉粉とかぼちゃのファインパウダーを混ぜてから、水を加える。一口大の団子を作り、沸騰したお湯で浮き上がるまで茹で、冷水につける。
- ④鍋にベーコンを炒めて脂が出てきたら、野菜を炒める。
- ⑤野菜がしんなりしたら水を加えて中火で10分ほど煮る。
- ⑥牛乳とブイヨン、塩こしょう、③の団子を加えて弱火で沸騰直前まで温める。

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

