



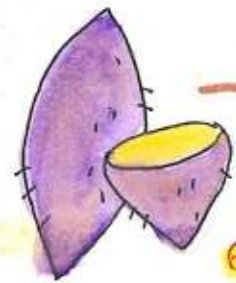
# 親子クッキング

9月号

今日は お月見団子 です!!

<材料> (1~2人分)

- ・白玉粉 75g
- ・米粉 or 上新粉 30g
- ・絹豆腐 1/4丁
- ・かぼちゃ (色付け用) 5~10g
- ・お好みのお味付け...
- あんこ、きなこ、サトウキビ



## 今年のお月見(十五夜)は9月10日です!!

Q1 お月見ってどんな日?

A1. 稲や野菜などの収穫に感謝して、お月見団子や秋の作物をお供えして、すすきを食する日のことです。

Q2. 何で お月見をするようになったの?

A2. 平安時代の貴族たちが月を眺めながらお酒を食ふたり舟の上で詩歌や管弦を楽しんでいたことから始まり、やがて江戸時代になると収穫祭や初穂祭の競い合いが強くなり、今の頃は収穫に感謝する日になつていきました。

Q3. お月見に食するものにはどんな意味があるの?

A3. お月見団子... 団子の材料である米に例え、収穫への感謝と豊作の祈願  
秋の作物... 収穫への感謝・豊作の祈願  
すすき... 稲を表している。実りへの感謝と魔よけの役割。



## 作り方

① かぼちゃをレンジでチンしてつぶす。



② ちぼうホウリン白米粉、米粉を混ぜる。



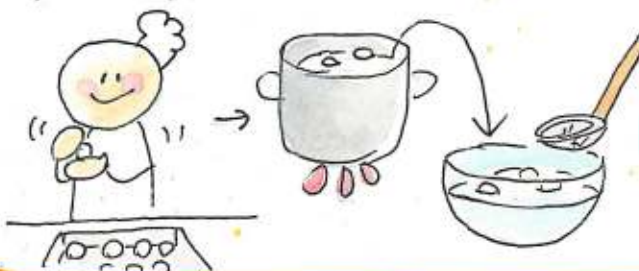
③ 絹豆腐を②に入れて混ぜる。耳にぶら下がるくらいになるまで水を加える。



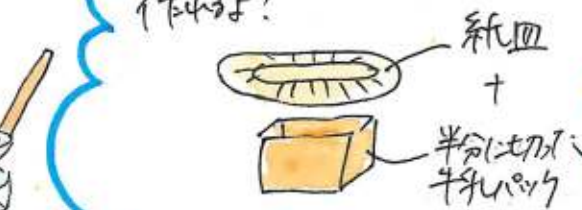
④ 半分は生地を分ける。もう半分の生地は①のかぼちゃを混ぜる。



⑤ 1cm大にまるめてゆでる。うかんでまじら水にさらして完成!!



お月見団子をのせる台(三宝)は牛乳パックと紙皿で作ります!



お子さんと一緒に飾り付けるのもオススメ!



次は11月号です! 11月号は高野豆腐クッキーのメニューを掲載します!

11月15日は七五三。3才、5才、7才になった年の11月15日にこれまでの成長をお祝いし、これからの健やかな成長を願う日です。そもそも、何で七五三という行事をやるようになったのでしょうか? 由来は平安時代に始まった3才の「髪置」、5才の「袴着」、7才の「帯解き」の儀式にあるといわれています。昔は子どもが亡くなる確率が高かったため、このような節目に成長を祝い、子どもの幸せと長生きを祈願するようになりました。昔でも、今でも、子どもを思う心は変わりなく、「七五三という形で」受け継がれてきたので「可也」。

