



ハロウィンイベント食を実施しました！



今月はハロウィンにちなんだ、かぼちゃづくしのイベント食をご提供しました。そもそも何故ハロウィンにはかぼちゃが印象深い食材なのでしょう？ハロウィンの発祥は古代ケルト民族、現在のアイルランドで年末に行う厄払いの行事でした。ケルトの人々は、カブをくりぬいて【ジャック・オー・ランタン】を作っていたそうです。アメリカにハロウィンの文化が伝わった頃、当時のアメリカではカブの栽培が少なく、代わりにかぼちゃが沢山あったため飾りに使い始め各地に広まっていきました。

ハロウィンのメニューは、かぼちゃがゴロゴロ入り具沢山のパンプキンシチュー、風味豊かなバターライス、食後にオレンジ色が可愛いデザートカップに入った滑らかなかぼちゃプリンを召し上がって頂きました。



HAPPY HALLOWEEN

- * バターライス
- * パンプキンシチュー
- * リーフサラダ
- * かぼちゃプリン

★患者様の声★

- ・全部美味しかったです(同意見多数)
- ・かぼちゃが好きだからたくさん入っていてよかった。
- ・おかずもデザートも黄色かったからびっくり！ハロウィンだったのね。
- ・シチューも黄色でキレイ、カボチャ風味で美味しかった。
- ・バターライスの塩加減がちょうどいい。
- ・かぼちゃプリンがとっても美味しかったです。
- ・デザートがついてると嬉しい、もっと食べたいな。
- ・いつもよりたくさん食べちゃったよ、お腹いっぱい。
- ・彩りも味も良くてよく考えられてるなあと思いました。

かぼちゃプリンが
皆様に好評でした★

TRICK
OR
TREAT

