

親子でたのしむ行事

ハロウィン



紙コップの **キャンディー・バッグ**

紙コップの口元から底へ細長く切った紙を貼るだけでできる
“かぼちゃのキャンディー・バッグ”
顔のパーツや持ち手をつけるといいね。



こんなかんじに貼ります。

「トリック・オア・トリート」(おかしをくれなきゃ いたずらするぞ！)
ハロウィン感いっぱいのお菓子入れがあると楽しいよ。
材料も作り方もアイデア次第!!



餃子の皮で作る **“かぼちゃパイ” 風のスイーツ**

カボチャあんを餃子の皮に包んで、揚げます。
シナモンシュガーをかけると大人の味になります。
カボチャの代わりにサツマイモあんもいいですよ。



揚げたてがおいしいよ。

簡単 **カボチャあん** 〈分量は目安です〉

- ① 皮を除いたカボチャ (200g 程度) をレンジで柔らかくし、つぶす
- ② 砂糖 (30g) ・牛乳 (50 cc) を①に加え、煮詰める
- ③ 好みの硬さに煮詰めたら、熱いうちにバター (10g) を入れ、よく混ぜる



あんを包むのは
おまかせ!



ジャック・オー・ランタン作り にチャレンジ

カボチャの底を丸くくりぬいて、
中身を丁寧にかきだして、目、鼻、口を切り抜きます。
短いろうソクを中に灯せば、完成!



目鼻口を描いてから
カッターナイフ等で切り抜く
といいです。
中身をかきだすのには、
スプーンがおすすめです。



※硬いので気を付けてね。

知ってる?

ハロウィンは、収穫への感謝と悪魔払いのお祭り。
仮装するのは、家の周りにいる悪霊を怖がらせるのが目的。



10月31日に帰って来る先祖の霊に悪霊もついて来るので
それを追い払うため恐ろしい恰好をします。

『ジャック・オー・ランタン』を灯すのも悪霊を遠ざけるためです。

