



「十三夜」とは、9月21日の「十五夜」の約1か月後の夜のことで、今年
は10月18日です。

「十五夜」のある9月は、日本では台風の時期に重なり、月が見られな
いことが多いです。そのため、秋晴れとなることが多い10月に2回目の

お月見を設定したことが由来です。「十五夜」を見たら「十三夜」も見ないと
縁起が悪いとも言われています。「十三夜」では13個の月見団子のほかに、
この時期に収穫される栗や枝豆もお供えします。そのことから、「栗名月」や



「豆名月」とも呼ばれています。

収穫された食べ物に感謝し、月を眺めてみま
しょう。



材料	10個	作り方
【みたらし団子】		
(冷凍)白玉団子	10個	① 調味料を全て鍋に入れてかき混ぜながら沸騰させる。 フツフツとなりとろみがつき、透明になったら出来上がり。
砂糖	大さじ2	
醤油	大さじ2	② (冷凍)白玉団子を沸騰した湯で茹でる。
かたくり粉	大さじ1	③ 茹で上がったら、水気を切って、①のたれをからませる。
水	100ml	

