

# アメリカのサンクスギビング



## サンクスギビング当日

### パレード

サンクスギビングの朝には、大規模なパレードがいくつもありますが、最も有名なのはニューヨークの「メイシーズ・サンクスギビング・デイ・パレード」でしょう。キャラクターの超大型バルーンフロートが道路に浮かぶことで有名ですが、人気アーティスト、マーチングバンド、ダンスグループ、セレブリティ、そしてサンタクロースの登場も自慢です。全国放送で見ることができますので、早起きしてテレビでパレードを見るのがサンクスギビングの習慣の一つです。

### 夕食

サンクスギビングデーの最大の楽しみは、サンクスギビングディナーです。全国各地から家族が集まってきます。代表的な料理は、七面鳥、スタッフィング、クランベリーソース、パイ、マッシュポテト、スイートポテト、インゲン豆のキャセロールなどです。

### ブラックフライデー

いつも木曜日である感謝祭の翌日は「ブラックフライデー」と呼ばれ、一年で最も大きなセールを誇っています。



## 電子レンジで作るスタッフィング

一般的なサンクスギビングの料理はオーブンを使って作るものが多いですので、日本のアパートや家でなかなか作りにくいですが、スタッフィングは電子レンジで作ることができるので、サンクスギビングの料理に挑戦してみたい方はぜひ、スタッフィングをチャレンジしてみてください！

### 原材料名：

- 卵（大）1個
- 2%ミルク 1/2カップ
- セロリのみじん切り 大きじ2
- 玉ねぎのみじん切り 大きじ1
- チキンシーズニング 小さじ1/2
- 擦られたセージ 小さじ1/4
- 塩 小さじ1/8
- コショウ 少々
- 味付けしていないスタッフィングキューブ 1~3/4カップ

### スタッフィングキューブ：

1. スタッフィングを作る2~3日前に、お好みのパンをギザギザのナイフで2センチ角に切り、耳も一緒に切り分ける。手でちぎってもよい。
2. 天板にパンの塊を広げ、清潔なキッチンタオルをかけておく。2、3日かけて室温で乾燥させる。

### スタッフィング：

1. 電子レンジ対応の皿に、卵と牛乳を入れ、泡立てる。セロリ、タマネギ、調味料を入れ、よく混ぜる。スタッフィングキューブを加え、よく混ぜる。5分間放置する。
2. 蓋をして、電子レンジで1分間強火で加熱し、かき混ぜる。1分間加熱し、かき混ぜる。さらに30秒加熱するか、加熱しきる。



## ハッピーサンクスギビング！

私の家族は毎年、感謝祭には叔母の家に戻ります。各家族が何品かの料理を持ち寄ってシェアするので、一人が全部作るということはありません。私の両親はいつもインゲン豆のキャセロールを持ってきます。とても簡単で楽しい料理です。専用のキャセロール皿もありますよ。私は日本が大好きですが、家族とのサンクスギビング・ディナーが恋しいです。

一緒にいられる人も、そうでない人も、今日はぜひ、自分の人生にいたる人たちに感謝する機会にしてください。

ありったけの感謝しましょう

## AN AMERICAN THANKSGIVING



### Thanksgiving Day

#### Parades

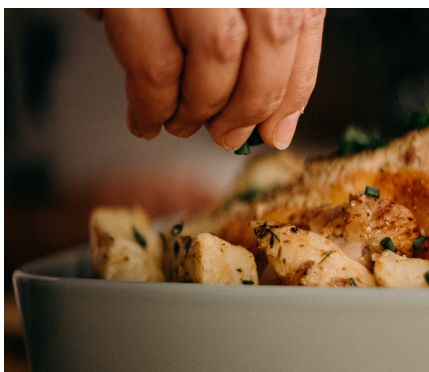
On Thanksgiving morning, there are a number of very large parades, the most famous being the Macy's Thanksgiving Day Parade in New York City. It's famous for having very large balloon floats of characters that float down the road, but also boasts popular artists, marching bands, dance groups, celebrities, and an appearance from Santa Claus.

#### Dinner

The biggest part of Thanksgiving Day is Thanksgiving dinner. Family members gather together from all around the country to be together. Typical dishes include turkey, stuffing, cranberry sauce, pie, mashed potatoes, sweet potatoes, and green bean casserole.

#### Black Friday

The day after Thanksgiving, which is always a Thursday, is called "Black Friday," and boasts some of the biggest sales of the year.



### Microwave Stuffing (Serves 2)

Most typical Thanksgiving foods are made using an oven, but stuffing can be made in a microwave, so if you want to try a Thanksgiving dish, give it a go!

#### Ingredients:

- 1 large egg
- 1/2 cup 2% milk
- 2 tablespoons chopped celery
- 1 tablespoon chopped onion
- 1/2 teaspoon poultry seasoning
- 1/4 teaspoon rubbed sage
- 1/8 teaspoon salt
- Dash pepper
- 1-3/4 cups unseasoned stuffing cubes

#### Stuffing Cubes:

1. Two to three days before you plan on assembling the stuffing, take a serrated knife and slice a loaf of bread of your choosing into rough 1/2-inch cubes, crust and all. You can also tear the loaf into pieces by hand.
2. Spread the bread chunks out on a baking sheet and drape with a clean kitchen towel. Let them dry out at room temperature over the next couple days.

#### Stuffing:

1. In a microwave-safe dish, beat egg and milk. Stir in the celery, onion and seasonings. Add stuffing cubes; mix well. Let stand for 5 minutes.
2. Cover and microwave on high for 1 minute; stir. Cook for 1 minute; stir. Cook 30 seconds longer or until heated through.



### Happy Thanksgiving!

My family gets together at my aunt's house every year for Thanksgiving. Each household that comes brings a number of dishes to share, so no one person is stuck making everything. We always bring the green bean casserole, and it's really easy and fun to make. We even have a special casserole dish for it. I love Japan, but I do miss Thanksgiving dinners with my family.

Whether you can be with them or not, please take the opportunity today to be grateful for the people in your life.

BE GRATEFUL FOR ALL THAT YOU HAVE