

きゅう しょく
給食とコラボ★
とおかまちグルメ！

食^たべて学^{まな}ぼう！【令和7年・2月号①】
とおかまちメニュー新聞
 しんぶん



がつ いこて
2月は「IKOTE」さんコラボ！

「IKOTE」さんは、雪の重みに耐えるための「せいがい造り」という伝統的な建築様式のお店です。お店では今が一番おいしい旬の食材を生産者さんから直接仕入れ、子どもたちも安心して食べられる料理を提供しています。十日町市の伝統的な「ホップ口漬け」や「しょうゆの実」の新しい食べ方も提案し、懐かしい地域の味を楽しむことができます。

給食では、お店に来る子どもたちに人気のある「チキン南蛮」を味わってもらいます。お楽しみに！ぜひお店にも足を運んでみてください！！

しょうかい
コラボメニューのレシピを紹介！ <チキン南蛮>
 なんぼん
 ~タルタルソース~

<材料 4人分>

・鶏もも肉 60g 4切	} A	・しょうゆ	小さじ2	} B
・塩 0.4g		・さとう	小さじ2	
・しょうゆの実 小さじ2		・酢	小さじ2	
・酒 小さじ1		・ポップ口漬け	小さじ 2/3	
・片栗粉 適量		・だし汁	大さじ1	
・揚げ油 適量				

<作り方>

- ①鶏肉に A の調味料で下味を付け、片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ②B を加熱し、タレを作る。
- ③鶏肉にタレをからめたら、出来上りです！！

◎タルタルソース
 お好みに既製品や手作りをご使用ください