

きゅうしょく

給食とコラボ★

とおかまちグルメ！

今年度のとおかまちメニューのテーマは、昨年度好評だった、

「給食とコラボ★とおかまちグルメ！」

の第2弾です。今年度はどこのお店とコラボするのかな？もしかすると家族が働くお店かも？お楽しみに♪(´艸`)



食べて学ぼう！「令和6年・6月号」
とおかまちメニュー新聞

6月は「割烹おかめ」さんとコラボ★

創業42年の割烹おかめさんは、橘地区にあり、地域のお客様が多く来店します。夫婦二人で営んでいる隠れ家的で素敵なお店です。人気メニューは、ご飯ものでは「ブラック天丼」や「カツ丼」、ラーメンは「みそラーメン」や「かずおスペシャル」です。他にもたくさんの美味しいメニューがあります。ちなみに、かずおさんという方はおかめさんにはいません！なぜかずおスペシャル？と思った人は、お店に行ったときに聞いてみてください！



★お店の方から

お店までの行き方が少し分かりづらいですが、入り口探しも楽しんでみてください♪

お店ではつまりポークを使用！

コラボメニューのレシピ紹介！

＜ おかめのみそカツ ＞

【材料（4人分）】

鶏もも肉 200g
酒 小さじ1
こしょう 少々

薄力粉 大さじ2
かたくり粉 小さじ1
水 大さじ3

パン粉 大さじ3
揚げ油 適量

A (バター液)
※お店はたまご入り

＜みそダレ＞

みそ 大さじ2
酒 小さじ1
砂糖 大さじ1
水 大さじ1
コチュジャン 少々
おろしにんにく 少々
ごま油 少々
ゆず果汁 少々
お好みで
⇒お店では入っています！

【作り方】

＜カツ＞

- ① 豚肉に下味を付けておく。
- ② Aを合わせて混ぜ、バター液を作り、①をくぐらせる。
- ③ ②にパン粉を付けて油で揚げる。
- ④ 揚げたカツにみそダレをかける。

＜みそダレ＞

- ① みそ～ごま油を加熱する。
※全ての調味料がなじむように！
- ② ゆず果汁を入れて仕上げる。

