

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`)



# とおかまちメニュー新聞

食べて学ぼう！「令和6年・6月号」

しんぶん

## 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！

【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

### おかめのみそカツ

〈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。

