

きゅうしょく

給食とコラボ★

とおかまちグルメ！



とおかまちメニュー新聞

食べて学ぼう！【令和7年・2月号②】

2月は「IKOTE」さんとコラボ！

「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！！

コラボメニューのレシピを紹介！＜チキン南蛮＞～タルタルソース～

＜材料 4人分＞

・鶏もも肉 60g 4切	・しょうゆ 小さじ2	A	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

お好みで既製品や手作りをご使用ください