

みんなに伝えたい！ とおかまちの『キャンプ場』



写真提供：(一社)十日町市観光協会

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

7月は「キャンプ場」の魅力を発信★

まわりを山々に囲まれた十日町市には、豊かな自然を楽しむことができるキャンプ場が多くあります。「越後妻有 大蔵寺高原キャンプ場(松之山エリア)」、「清田山キャンプ場(中里エリア)」、「節黒城跡キャンプ場(川西エリア)」などいろいろなエリアにキャンプ場があり、バーベキューやサイクリング、野鳥観察、絶景のロケーションでの星空観察など、思い思いの休日を楽しめます。大地の芸術祭の拠点施設では、アート散策もおおすすめです。夏休みには、家族でキャンプを楽しんでみてはいかがでしょうか。今月のとおかまちメニューは、「キャンプ場」というテーマにちなんで「キャンプ飯」が楽しめる献立をお届けします。お楽しみに！

とおかまちメニューのレシピを紹介！＜チキンのピザ焼き＞

【材料(4人分)】

鶏もも肉 ^{とりももにく} 60g	4切れ	A
酒 ^{さけ}	小さじ1	
おろしにんにく ^{おろしにんにく}	小さじ1/3	
食塩 ^{しょくえん}	1つまみ	
こしょう	少々 ^{しょうしょう}	
ピザソース	40g	
とろけるチーズ	30g	
紙カップ ^{かみ}	4個	

【作り方】

- ① 鶏肉にAで下味をつける。
- ② ①を紙カップに入れる。
- ③ ②の上にピザソース・とろけるチーズをのせ、オーブン 180℃で15～20分程度焼く。



★使用するオーブンによって加熱時間が異なるので、様子を見ながら加熱してください。

★表面が焦げる場合は、上からアルミホイルをかぶせてください。