

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6年・10月号」

しんぶん

10月は「きっちん愚留米」さんとコラボ！

きっちん愚留米さんは、ステーキにハンバーグ、オムライスにスパゲッティなど豊富な洋食メニューを取りそろえるお店で、十日町市で42年間愛され続けています。

今回は、豊富なメニューの中から「ポークピカタ」のレシピを教えていただき、給食用にアレンジしてお届けします。また、サラダのドレッシングもお店の特製で、野菜との相性ばっちりです。

ピンク色の外観が目印です。ぜひおうちの方と出かけてみてください！

コラボメニューのレシピを紹介！〈ポークピカタ〉



お店の人気メニュー「ぐるめプレート」

【材料(4人分)】

豚ロース肉	240g
小麦粉	適量
卵	2個
油	適量
デミグラスソース	おお 大さじ2
(市販のものでOK!)	
トマトケチャップ	おお 大さじ2

【作り方】

- ①豚ロース肉に小麦粉を薄くまぶす。
- ②①を溶き卵にくぐらせる。
- ③フライパンに油を引いて、②を両面焼く。
- ④デミグラスソースとトマトケチャップを混ぜ合わせてソースを作る。
- ⑤焼いた豚肉に④をかけて完成！

