

給食とコラボ★ とおかまちグルメ！

食べて学ぼう！「令和6年・2月号②」
とおかまちメニュー新聞



ふたばや 2月は「二葉家」とコラボ

とおかまち みすきわちく ふたばや しきおりおり しょくざい つか
十日町市水沢地区にある二葉家さんでは、四季折々の食材を使い、
わ よう ちゅうお ま りょうり ていきょう
和・洋・中 織り交ぜたコース料理を提供しています。

こんかい きゅうしょく ちゅうか どういつ
今回の給食とのコラボメニューは、中華で統一したメニューをす
べてていあん しょうりちょう とくせい マーボー豆腐
べて提案していただきました。料理長さん特製の麻婆豆腐のあんを
きゅうしょく とき あ どうふ た とき ぶたばや マー
給食の時に、揚げた豆腐にかけ、食べた時に口の中で二葉家さんの麻
ボー豆腐ができ上がるようにアレンジしました。給食での新しい感覚
の麻婆豆腐をぜひ楽しみにしてください。



しょうかい コラボメニューのレシピを紹介！

ざいりょう にんぶん 【材料(4人分)】

もめん豆腐や厚揚げ	400g	}
片栗粉(豆腐にまぶす)	適量	
揚げ油	適量	
<材料 A>		
ぶた ひき肉	100g	
ながねぎ	1/4本(みじん切り)	
おろししょうが	大さじ 1/2	
おろしにんにく	大さじ 1/2	

<材料 B>

とうばんしゃん 豆板醤	小さじ 1/2
てんめんしゃん 甜麵醤	大さじ 1
しょうゆ 醤油	大さじ 1と1/2
さとう 砂糖	大さじ 1/4
とり 鶏がらスープ	100cc

<仕上げ>

あお 青ねぎ お好みの量

あだ どうふ マーボー <揚げ出し豆腐の麻婆あんかけ>

【作り方】

- ※ 豆腐に片栗粉をまぶして油で揚げ、揚げ豆腐を作る。
- <麻婆あんの作り方>**
- ①材料Bを合わせておく。
- ②材料Aをフライパンで炒める。
- ③火が入ったら材料Bを入れてひと煮立ちさせる。
- ④味をみて、水で調節(お好みで山椒とラー油を入れる)
- ⑤水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥揚げ豆腐に麻婆あんをかけて、青ねぎをちらす。

きゅうしょく では、あだ どうふ マーボー
給食では、揚げ出し豆腐に麻婆あんをかけます
が、二葉家さんでは料理長特製の麻婆豆腐を食べ
てみてください！