

きゅうしょく

給食とコラボ★

とおかまちグルメ！



ジャン=リュック・ヴィルムート「カフェ・ルフレ」提供：(一社)十日町市観光協会

今年のおおかまちメニューのテーマは「給食とコラボ★とおかまちグルメ！」です。
十日町市内の飲食店さんとコラボしたメニューを通して、十日町のおいしい食べ物や食文化を紹介します。

食べて学ぼう！【令和5年・6月号】
とおかまちメニュー
新聞

6月は 越後まつだい里山食堂さんコラボ！

里山食堂ってどんなところ？

まつだい「農舞台」の中にあるレストランです。水色の店内は、一面ガラス張りの窓と鏡のテーブルに松代の四季の風景が映り込むアート作品となっています。幻想的な空間の中で、地元の自然が育んだ新鮮な食材を使った郷土の味を楽しむことができます。



コラボメニューのレシピを紹介！

＜里山食堂の車麩の南蛮漬汁＞

【材料(4人分)】

車麩	2枚	にんにく	1/4 かけ
かたくり粉	適量	砂糖	小さじ2と 1/2
揚げ油	適量	しょうゆ	小さじ2
玉ねぎ	40g	酢	大きじ 1/2
にんじん	15g	一味唐辛子	少々
ピーマン	6g	水	小さじ4

A

【作り方】

- ①車麩は水で戻して1/4の大きさにカットする。
- ②玉ねぎ、にんじん、ピーマンは細切り、にんにくはみじん切りにする。
- ③①の水気をしっかり絞り、かたくり粉をまぶして揚げる。
- ④鍋にAを入れ加熱し、火を止めて野菜を加える。
- ⑤②と④を合わせ、からめる。

