

令和7年度 6月 とおかまちメニュー



【料理名】

【献立概要】

| | |
|-------------|--|
| 友禪の彩り丼 | <ul style="list-style-type: none"> ●『友禪の彩り丼』 十日町友禪の色鮮やかな柄を、彩り豊かな野菜で表現 |
| 牛乳 | <ul style="list-style-type: none"> ●『十日町がすり風サラダ』 十日町がすりの「経縞（たてかすり）」と「緯縞（よこかすり）」の模様とかすんでいる様子を野菜で表現 |
| 十日町がすり風サラダ | <ul style="list-style-type: none"> ●『明石ちぢみの清涼ポンチ』 サイダーゼリーとレモンゼリーで涼しさ、りんごのシャリっと感でちぢみが肌に触れた感じを表現し、清涼感を演出。 |
| 明石ちぢみの清涼ポンチ | |
| | |
| | |

令和7年度 7月 とおかまちメニュー

☆テーマ：「キャンプ場」の魅力発信！！キャンプ飯をイメージした献立



【料理名】

【献立概要】

| | |
|--------------|--|
| ごはん | ●チキンのピザ焼き 鶏肉にピザソースをかけて焼いた1品、キャンプといえは！？「ピザ」という方もいるでしょう |
| 牛乳 | ●じゃがいものアヒージョ風 オリーブオイル、ニンニク、唐辛子を効かせて本格的なアヒージョを再現、本格的なキャンプではダッチオーブンを使ってぜひ |
| チキンのピザ焼き | ●夏野菜のカレースープ キャンプ飯といえは？！王道のカレーをカレースープとして表現 |
| じゃがいものアヒージョ風 | |
| 夏野菜のカレースープ | |
| | |

令和7年度 9月 とおかまちメニュー

☆テーマ：「うぶすなの家」の魅力発信！！お店で思い入れのある献立をアレンジ



【料理名】

【献立概要】

| | |
|----------------------|---|
| うぶすなの家特製 味噌キーマカレー | ●うぶすなの家特製味噌キーマカレー うぶすなの家で数年かけて試行錯誤を重ねた一品を給食用にアレンジ。お店では、季節の野菜が飾り盛りされている。 |
| 牛乳 | ●車麩南蛮漬け 車麩を使用した昔ながらの一品。車麩に南蛮酢がからみ、味わい深い。 |
| 車麩南蛮漬け | ●山菜とズッキーニの塩麹ナムル 山菜と季節の野菜を合わせた一品。カレーの付け合わせとしてアレンジ。 |
| 山菜とズッキーニの塩麹ナムル | ●黒蜜かけほうじ茶寒天 うぶすなの家で提供されるデザートを給食用にアレンジした一品。ほうじ茶の苦みに黒蜜の甘さがマッチして小学校低学年でも食べやすくなっている。 |
| 黒蜜かけほうじ茶寒天 | |
| | |

令和7年度 10月 とおかまちメニュー

☆テーマ：「からむし」の魅力発信！！オールからむし料理で魅力を発信！！



【料理名】

【献立概要】

| | |
|---------------|---|
| ごはん | ●鶏肉のからむしマヨ焼き からむし粉とマヨネーズを混ぜて鶏肉の上のせて焼いた料理で、献立の中で一番「からむし」の味がよくわかる一品。 |
| 牛乳 | |
| 鶏肉のからむしマヨ焼き | ●からむし麺サラダ からむしを練りこんだ麺を使った料理。中華風の味付けでさっぱりとした一品。 |
| からむし麺サラダ | ●からむしdeトロッと和風汁 からむし粉のトロみをいかした一品。 |
| からむしdeトロッと和風汁 | 水沢地区では、総合学習で「からむし」について学んでいる |
| | |

令和7年度 11月 とおかまちメニュー

☆テーマ：「松代棚田ハウス」の魅力発信！！里山料理と先人の知恵がつまったメニュー！！



【料理名】

【献立概要】 『キラッと新潟米☆地場もん献立』

| | |
|----------------|--|
| ごはん | ●車麩フライほっぼろ漬けソース 車麩にパン粉をつけて揚げ、地元高長醸造場のほっぼろ漬を使った甘味のあるソースをかけた一品。 |
| 牛乳 | ●うち豆入りポテトサラダ 農家で越冬の食料として重宝されていた「うち豆」をポテトサラダに入れた一品。うち豆の食感とコクでおいしさアップ。 |
| 車麩フライほっぼろ漬けソース | |
| うち豆入りポテトサラダ | ●ずいきのみそ汁 里芋の茎部分「ずいき」を干した「ずいき干し」を使ったみそ汁。ずいきのシャキシャキ感がアクセントになって他の食材を引き立てる。（松代地域の農家さんから全施設分提供いただきました） |
| ずいきのみそ汁 | |
| | |

令和7年度 12月 とおかまちメニュー

☆テーマ：「新市誕生20周年記念メニュー」

平成17年に旧十日町市、川西町、松代町、松之山町、中里村が合併



【料理名】

【献立概要】

| | |
|-------------|---|
| ごはん | ●ネージュコロッケ 第45回十日町雪まつりを記念して生まれた、十日町市PRキャラクター「ネージュ」が焼き印されたコロッケ。十日町らしい一品。 |
| 牛乳 | ●きもののまち 彩り和え きもののまち十日町の彩り豊かな「十日町友禅」を赤キャベツや錦糸玉子、こまつな、にんじん、ひじきで表現。 |
| ネージュコロッケ | ●お祝いすまし汁 「祝」の文字が書かれたなるとや紅白白玉を入れてお祝いメニューを表現。雪国とおかまちを大根おろしで表現。 |
| きもののまち 彩り和え | ●味付けのり 新市誕生20周年記念ロゴマークをパッケージにした味付けのり |
| お祝いすまし汁 | |
| 味付けのり | |

令和7年度 1 月 とおかまちメニュー

☆テーマ：『吉田クロスカントリー競技場』の魅力発信!!



【 料理名 】

【 献立概要 】

| | |
|-----------|---|
| キャロットピラフ | <p>●キャロットピラフ 雪山クリームソースかけ キャロットピラフを大地に、その上に雪に見立てたクリームソースがかかった一品。クリームソースの中には、ミートボール、しめじ、ブロッコリーを入れて野山（クロスカントリーコース）に雪が積もった様子を表現</p> <p>●雪ん子サラダ カテージチーズは雪、星形マカロニは雪が光を反射してキラキラと光る様子を表現。</p> |
| 牛乳 | |
| 雪山クリームソース | |
| 雪ん子サラダ | |
| 果物（りんご） | |

令和7年度 2月 とおかまちメニュー

☆テーマ：『雪原カーニバルなかさと』の魅力発信!!



【料理名】

【献立概要】

| | |
|-----------------|--|
| 花火ビンバ丼 | ●花火ビンバ丼 卵、もやし、こまつな、赤ピーマン、肉で雪上にあがる色とりどりの花火を表現 |
| 牛乳 | ●ゆらめくスノーキャンドルスープ ウインナー、にんじん、さつまいも、コーンで暖かなキャンドルの明かりを表現 |
| ゆらめくスノーキャンドルスープ | ●スノーチュービングラスク 車ふに黒ごまを絡めて、スノーチュービングを表現 |
| スノーチュービングラスク | |
| | |
| | |