

4月 駒っ子給食だより

こま こきゅうしよく じばさん やさい あじ た たいせつ ひ
駒っ子給食は、地場産の野菜やくだものを味わって「食べることを大切にする日」です。
きせつ りょうり きょうどりょうり せいさんしゃ しょうかい けいかく たの
季節の料理や郷土料理、生産者の紹介などを計画しているので、楽しみにしてください。

おふすキッチン



教習専用

こんげつ こま こきゅうしよく こまがねし どうちりょうり
今月の駒っ子給食は、駒ヶ根市のご当地料理「ソースかつ」と「すずらんヨーグルト」です。

がつ にち すい こんだて
4月16日(水)の献立

- ・ごはん
- ・すずらんヨーグルト
- ・ソースかつ
- ・せんキャベツ
- ・春の山菜汁



4月27日は ソースかつ丼の日

駒ヶ根ソースかつ丼は、ご飯の上にせん切りキャベツをしき、
その上に秘伝のソースにくぐらせた「カツ」をのせた丼です。

【駒ヶ根ソースかつ丼規定】

- 其の一 器は丼に限定する。
- 其の二 ソースかつ丼の肉は豚肉のロースを基本とし、
120g以上とする。
- 其の三 かつはパン粉を付けて揚げたものでなければ
ならない。
- 其の四 キャベツは細かく切って水に浸してから水分を
切って丼の飯の上にのせる。
- 其の五 かつを揚げる油については油脂は自由としても
よいが、揚げかすは必ず取り、汚れた油では揚げない。

※お客様のためのソースかつ丼規定です※

どのお店に入っても、同じようにおいしく食べてもらえるようにルールを
決めています。



昭和11年ころ、飲食店「音楽」
のご主人が、赤穂駅
(現駒ヶ根駅)の構内にカフェを
オープンさせた。そこでソース
かつ丼を始めたのが発祥です。

食通だったご主人
は、煮かつ丼を見て、
ソースかつ丼を思っ
ついたんです。

熱々の揚げたてトンカツに
ソースがかかっていて、冷
たい歯ざわりのキャベツと
の感触いい…ってこだわ
って作っていたようです。



駒ヶ根ソースかつ丼の
マスコット

せんごく
★全国のソース

かつ丼★



- ・キャベツなし
- ・さらっとしたソース



- ・キャベツなし
- ・さらっとしたソース



- ・キャベツあり
- ・とろみソース



すずらんヨーグルト

すずらんハウスは駒ヶ根高原にある駒が池の北側にあります。上伊那の生乳を使
って、牛乳、飲むヨーグルト、アイスクリームなどをつくっています。香料、安定剤
などは使用せず安心安全で、牛乳の力強いコクと豊かな風味の乳製品です。

すずらんハウスさんへ牛乳を届けてくれる酪農家さんは、駒ヶ根市ではニツ木
さん1軒だけだそうです。他には高箕輪村や伊那市から届いています。昭和23年
には50軒、平成8年には10軒の酪農家さんがいました。現在は4軒の酪農家さん
から生乳が届いています。上伊那産の貴重な生乳から作られているので、味わ
って飲んでもらえるとうれしいです。

すずらんハウス
大川 盛基さん



しんしゅうこまがねこうげん
信州駒ヶ根高原は「清らかな水と澄んだ
空気」に恵まれています。地元を代表する「すず
らん牛乳」を、本来のうま味を生かすように時間
をかけてじっくりと熟成しています。