



フレッシュ・かふ・トントン ニュース

8月号



出足の遅かった今年の夏もいよいよ真っ盛りを迎えました。1日は北緯45度夏祭り、2日は町内村抗スポーツフェスティバルが行われます。通常2日は営業日ですが、イベント参加のためランチはお休みします。尚、黄金湯は通常通り営業しています。たっぷりかいた汗はさっぱり洗い流してくださいね!

8月のトントン・カレンダー(昼食献立予定表)

日曜日	火曜日	金曜日
2 町民スポーツフェスティバル 参加のため、おやすみ	4 野島シェフの・たっぷり おいしい野菜の料理	7 ヤマメのフライ(又は空揚げ) 酢の物
9 帆立のクリームコロッケと トマトと白インゲンのスープ	11 ラム肉の 木パールカレー	14 おいなりさんと海苔巻き 野菜のゴマ和え
16 冷そうめんの夏野菜添え 高橋豆腐のサラダ	18 ハ宝菜 豆ご飯	21 ザンザ 香雨中華サラダ
23 枝幸の海の幸料理 もりもり野菜サラダ	25 夏野菜の煮浸し カレイの空揚げ	28 さやあかねのコロッケ けんちん汁
30 焼き魚とおひたし		

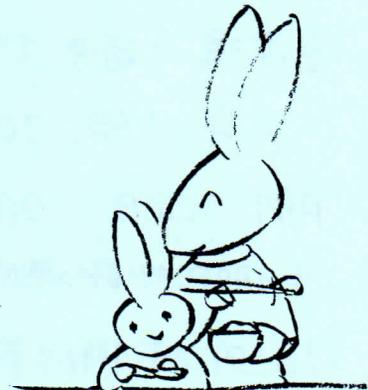
お得意様アンケートの自由記載欄から♪ その2. おるとさんのオニオン・ドレッシング

いつも野菜そのものの味を美味しく引き立てて提供してくださるおるとさんですが、7月、8月と出張が多くトントンでのワンディ登場は秋口になる予定です。待ち遠しいですが自分たちで「おると・ドレッシング」を作ってみませんか? お得意様アンケートでも「レシピを知りたい」「ちょっとした料理のコツ・豆知識を知りたい」「味付けの秘訣を知りたい」「簡単な調理法、意外な調理の仕方を知りたい」「トントンやおるとさんが使っている調味料について知りたい」などのご要望が寄せられていました。こっそり、企業秘密(?)をリークしちゃいます。チャレンジしてみてください!!

ちなみに、23日の献立・もりもり野菜サラダは手作りのおるとドレッシングでご提供いたします!!

- 材料:
- マヨネーズ 50g
 - 玉ねぎ 230g
 - にんにく 50g
 - サラダ油 250cc
 - 酢 150cc
 - 塩 5g
 - 粉チーズ 25g
 - 黒胡椒 少々

- 作り方:
- ①玉ねぎ、にんにく、酢を入れミキサーで回す。
 - ②ボールに①を入れマヨネーズ、サラダ油、塩、胡椒、粉チーズを入れよく混ぜる。
- かんたん!!



TEL: 01634-6-2300 住所: 中頓別町字中頓別60-1

ホームページ: koganeyu-nakaton.com もしくは「トントン」「中頓別」で検索