

桂木ゆず イチオシレシピ

町の特産品『桂木ゆず』を使ったレシピをご紹介します。

問合せ 役場産業振興課商工観光係 ☎ 049 (295) 2112 ㊟ 214
写真・レシピ協力/女子栄養大学



チキン南蛮 ゆずタルタルソース

ゆずの皮のみじん切りを加えた
和風タルタルソースを添えて

1人分
464kcal
塩分 1.5g

作り方

- ① 鶏肉は余分な脂をとり除き、皮目に数か所フォークを刺し、**a**に10～15分ほど漬けて下味をつける。**b**は混ぜ合わせる。
- ② ①の鶏肉の汁けを軽くきり、小麦粉を薄くまぶす。フライパンに油を2cm高さほど入れて中温(170℃)に熱し、鶏肉の皮を下にして入れ、4～5分揚げる。裏返してさらに2～3分揚げ、こんがりとならしたらとり出して油をきる。
- ③ 食べやすい大きさに切って器に盛り、**b**をかけ、きゅうりを添える。

材料 (2人分)	分量	
鶏もも肉	大1枚 (約250～300g)	
a	ゆず果汁	大さじ2 (約1個分)
	しょうゆ	大さじ1
	酒	大さじ $\frac{1}{2}$
小麦粉	適量	
揚げ油		
b	ゆず果汁	大さじ2 (約1個分)
	ゆずの皮 (みじん切り)	$\frac{1}{2}$ 個分
	マヨネーズ	大さじ3
	砂糖	小さじ1
	小ねぎ (小口切り)	2～3本
きゅうり (縦半分を斜め薄切り)	$\frac{1}{2}$ 本	

第44回 毛呂山町音楽祭

日時 11月11日(日) 13:00～15:30
(開場 12:30) (終了予定)

会場 ウィズもろやま (福祉会館)

今年は、合唱や楽器演奏など9団体が出演し、透き通った歌声と心にしみる演奏をお送りします。皆様のご来場をお待ちしております。

出演団体

入場無料!

- 1 毛呂山ハンドベルクラブ
小さな世界 愛のあいさつ ほか
- 2 毛呂山小学校6年生
夢の世界を 友～旅立ちの時～
- 3 毛呂山女声コーラス
ホフマンの舟歌 すべての山に登れ ほか
- 4 Piano Duo Figaro
歌劇「エフゲニー・オネーギン」より
序曲 手紙の場面 ワルツ
- 5 コーラスいちりん草
夏の日の贈りもの 変わらないもの ほか
- 6 泉野小学校4年生
ゆかいに歩けば 大切なもの
- 7 毛呂山オカリナクラブ
3つの汽車のうた おもちゃの交響曲より ほか
- 8 童謡唱歌を歌う会
お弁当ばこのうた～あなたへのお手紙～ ほか
- 9 毛呂山中学校吹奏楽部
つよきちから 「カルメン」より



臨時駐車場

役場職員駐車場 (商工会館裏)、役場来客駐車場

問合せ

毛呂山町教育委員会
生涯学習課

☎ 049 (295) 2112 ㊟ 522