



ほん せかい あじ

# 本の世界を味わおう



6月23日の給食に登場！

## 『妖怪アパートの 幽雅な日常』

作：香月 日輪 出版社：講談社

ひとり暮らしの始まりは、妖怪たちのすむ奇妙なアパート。  
違う世界や違う価値観があってこそ、世の中はオモシロイ！タ士が高校入  
学と同時に始めた、あこがれの下宿生活。幼い頃に両親を事故で亡くし  
たため、早く独り立ちをするのが彼の夢。ところがそこには、ちょっと変わ  
った、しかし人情味あふれる《住人たち》が暮らしていました。

手首だけのまかない幽霊 るり子さんが作るおいしい料理の中から、タ士  
のウエルカムディナーに出された『はちみつトンカツ』を、給食で再現  
してみました。



香月さんは、和歌山県生まれ。『フルガキ、幽霊にびびる！』  
で作家デビュー。『妖怪アパートの幽雅な日常』シリーズ（講談  
社）をはじめ、『地獄堂靈界通信』シリーズ、『ファンム・アレ  
ース』シリーズ、『僕とおじいちゃんと魔法の塔』シリーズなど  
があります。

羽咋市学校給食共同調理場



## 『妖怪アパートの幽雅な日常』より はちみつトンカツ

< 材料 (4人分) >

豚ロース肉 (50gに切ったもの)	4枚	《ソース》	小さじ2
塩・こしょう	適量	中濃ソース	小さじ1
はちみつ	小さじ2	ケチャップ	小さじ1/2
米粉	大さじ1/2	粒マスタード	小さじ1/2
小麦粉	大さじ2		
たまご	1/4個		
パン粉	40g		
揚げ油	適量		

はちみつには、  
お肉をやわらかくする  
効果があります♪



< 作り方 >

- ① 豚肉は塩・こしょうをふり、両面にはちみつをぬっておく★。  
★ぬりにくい場合は、豚肉ははちみつをビニール袋に入れて、もみ込んでよいです。
- ② 小麦粉とたまごを混ぜ合わせて、バッター液を作る。固い場合は、水(分量外)を少しづつ加えてのばす。
- ③ ①の豚肉に、米粉をうすくつけ、②のバッター液に通して、パン粉をしっかりつける。
- ④ 180°Cに温めた揚げ油に入れ、きつね色になる★まで揚げる。  
★はちみつを入れているため、普通のトンカツより焦げやすい傾向があります。肉に厚みがある場合は、油の温度を少し下げて、じっくり揚げるとよいです。
- ⑤ 《ソース》の材料を混ぜ合わせておく。
- ⑥ ④のカツに、⑤のソースをかけて、いただきます！

