



きょう きゅうしょく みなとく しょうてんがい がっこうきゅうしょく
今日の給食は港区の商店街と学校給食のコラボメニューにな

います。今回は「新橋お多幸」さん監修の「おでん」と「茶飯」です。

ぐざい おお だいこん たこ
具材は大きめにカットされた大根、たまご、がんもにお多幸さんが

こうあん とりだんご しゅるい とりだんご
考案した鶏団子の4種類です。オリジナルの鶏団子はしっとりとし

ていて、ほんのり山椒の風味がきいています。出汁にもこだわりが

あり、かつおと昆布の合わせ出汁に鶏団子のゆで汁を加えてうま

み 味をフラスしました。オリジナルの茶飯も給食用にアレンジして

ていきょう あじ た
提供します。ぜひ味わって食べてみてください！





ちゃめし しんぼし たこう はくさい ず
茶飯、新橋お多幸のおでん、白菜のゆずポン酢かけ