



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、「宗胡」の野村さんから教えていただいた「舞茸ご

はん」「なすの煮おろし」「赤だしけんちんみそ汁」です。

しょうじんりょうり ないよう やさい  
精進料理をテーマにした内容になっていて、野菜やだしのうま

みを届けることを合わせて考えたメニューになっています。「なす

の煮おろし」はかつおだし以外は野菜・芋・小麦ですが、とてもボリ

ュームのある一品です。本来は米なすを使用しますが、食べやすく

するために長なすを使用しています。

ぜひ味わって食べてみてください！





まいたけ<sup>に</sup> 舞茸ごはん、なすの煮おろし、あか<sup>しる</sup>だしけんちんみそ汁