



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

こんかい み たしょうてんがい

かわさき

なります。今回は三田商店街にある「カルナバル」の川先シェフ

かんしゅう とくせい ふう みせ ほねつ にく ぶたにく ぎゅうにく

監修の「特製スペアリブ風」です。お店では骨付き肉の豚肉や牛肉

つか にく やわ

しょう

きゅうしょく

を使い、肉を軟らかくするためにコーラを使用していますが、給食で

たんさんすい

さんおんとう

あま

にが

は炭酸水を使い、三温糖をキャラメリゼにしてコーラの甘みや苦みを

さいげん

ぶたにく かた

か

つか

いちじかんちか

にこ

あじ

再現しました。豚肉は肩ロースを代わり使い、一時間近く煮込み、味を

や

にじる

くわ

しみこませてからオーブンで焼いています。煮汁もこしてソースに加え

ぶたにく

っ

あじ

た

た豚肉のうまみが詰まったソースになります。ぜひ味わって食べてみて

ください！





ガーリックライス、特製^{とくせい}スペアリブ^{ふう}風、キャロットドレッシングサラダ、
みかん^い入りカルピスゼリー