



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ります。今回は、赤坂見附バル・デルソーレのお店で提供されているイタリア料理を、お店の吉川さんと今井シエフが栄養士と一緒に給食用にアレンジしました。

とくせい ぎゅう にく ぶた にく あ
特製ボロネーゼは、牛ひき肉と豚ひき肉を合わせたものをしっかり炒めて、お肉のうま味を出したソースをペンネにかけてあります。



みせ あじ た
お店のこだわりを、ぜひ味わって食べてみてください。



いまいひさし

とくせい

今井寿シェフの特製ボロネーゼ、キャロットドレッシングサラダ、フルーツヨーグルト