



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。今回は白金台の「La Goccia Tokyo」の「ボロネ
ーゼ」です。ボロネーゼはミートソースとは違い、牛肉を赤ワイ
ンでじっくり煮込んでソースにして、「コンキリエ」という貝の形
をしたパスタにかけます。仕上げにバターや生クリームなどの
にゅうせいひん くわ あじ で かい かたち
乳製品を加えることで、味にコクがでています。

てんめい ご いみ
店名の「ラゴッチャ」とはイタリア語で「ひとしづく」という意味
です。さいご あじ た
最後のひとしづくまで味わって食べてみてください。





とうきょう
ラゴッチャ東京ボロネーゼ、キャロットドレッシングのサラダ、フルーツヨーグルト