



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、ちが ぎゅうにく あか
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
乳製品を加えることで、あじ で
味にコクが出ています。

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





ラゴッチャ^{とうきょう}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