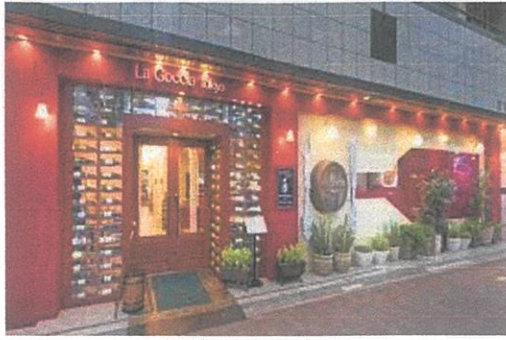


10月11日(水)



今日は 商店街コラボレーション給食です。

「商店街コラボレーション給食」は地域のお店のメニュー

を学校給食で皆さんに食べてもらうことで、商店街や地域や

店に興味を持ってもらう事を目的に始めました。

ラゴッチャ東京お店の写真

今日のメニューは 白金台にあるイタリアン料理の店 「ラゴッチャ東京」のボロネーゼを

提供します。じっくり炒めた野菜の甘みと 柔らかく煮込んだ牛すね肉のコクやうま味が

詰まったボロネーゼソースをペンネにからめて食べてください。

【今日のメニュー】

ラゴッチャ東京コラボメニュー・ボロネーゼ マセドアンサラダ オレンジゼリー 牛乳



33Kg以上の野菜のみじん切り



イタリアのきのこ ポルチーニ



20Kgの牛すね肉をゆっくり煮込む



上の野菜を2時間以上炒めました。



肉と野菜にトマト缶や赤ワイン
調味料を入れて煮込みます。



ボロネーゼソースの
出来上がりです。