

# 12月11日(木)給食通信

3-6年生



商店街  
コラボメニュー

- ・今井寿シェフの  
特製ボロネーゼ
- ・バニヤカウダのインサラータ
- ・レンズ豆のミネストローネ
- ・牛乳

今日は商店街コラボメニューです。赤坂見附にある「バールデルソーレ」の今井シェフに教えていただいたメニューです。「バール」は直訳すると「太陽」で、お客様を太陽のようにぽかぽかと明るくお迎えし、なごんでいただきたい。自然の太陽の恵みを受けて育った素材を楽しんでいただきたいという思いがお店の名前の由来だそうです。デルソーレのミートソースは、ひき肉をハンバーグ状にし、両面に香ばしい焼き色をつけ、ほぐしています。こうすることでお肉の香りとうまみを感じる、食べごたえのあるソースになります。バニヤカウダソースもにんにくをゆでこぼしてから牛乳で煮ているので、香りが強すぎずマイルドでなめらかなソースです。給食でお店の味を楽しんでください。