

献立ひとくちメモ

7月8日(金)



商店街連携事業のお話です。

これは、港区商店街飲食店のメニューを、港区小中学校で提供し、商店街の魅力を児童生徒に伝え、地域復興につなげることを目的とした事業です。今年度は、元年度の港区商店グランプリで港区議会議長賞を獲得した「ラゴッチャトウキョウ」さんとコラボしました。ボロネーゼは「コンキリエ（貝殻の形）」と呼ばれるパスタが使われています。また、牛すね肉を4時間以上煮込んだソースはコクがあります。「アンチョビ」とはカタクチイワシを塩漬けにして加工したもので、リッチな味わいです。パンナコッタは生クリームを使ったデザートで、ブルーベリーとラズベリーの2種類を使ったソースがたっぷりかかっています。

お店の味を再現できるよう、区内小中学校の栄養士が昨年度から打ち合わせと試作を何度も重ね、給食レシピを開発しました！残さず食べてくれると嬉しいです。