

G7サミット給食メニュー

学校名	三重県立特別支援学校玉城わかば学園
-----	-------------------

国名	カナダ
----	-----



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

プーティンとは、肉汁から作ったグレイビーソースとチーズをフライドポテトにかけたカナダ生まれのファストフードです。給食では、肉汁の代わりに合挽きミンチ肉を少し加えました。他にも、カナダの水産業の中心であるサーモンは世界中に輸出されており、焼いたりスープに入れたりして食べられています。給食では、豆乳のスープに角切りの鮭を入れました。また、カナダではメープルの木(和名: サトウカエデ)の樹液を煮詰めたメープルシロップが多く生産されています。世界に流通しているメープルシロップのほとんどはカナダで作られています。現地では、マフィンやクッキーを作るときに砂糖のかわりに使ったり、料理に使ったり、紅茶などに入れて食べられています。給食でもメープルを使ったマフィンを取り入れました。メープルの葉は、国旗にも描かれるなど国のシンボルにもなっています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
黒糖パン	黒糖パン	40	
牛乳	牛乳	200	
プーティン	フライドポテト	30	
	シュレッドチーズ	6	
	合挽きミンチ肉	6	
	赤ワイン	1	
	オリーブ油	0.3	
	玉葱	10	
	トマトケチャップ	1.5	
	ウスターソース	2	
	上新粉	1.2	
	水	3	
	ほうれん草のサラダ	キャベツ	30
ほうれん草		15	
にんじん		7	
サラダ油		0.5	
こいくちしょうゆ		1.3	
三温糖		0.8	
穀物酢		2	
こしょう		0.01	
サーモンスープ		鮭(角切り)	20
		白ワイン	1
	とうもろこし	7	
	にんじん	20	
	玉葱	25	
	ぶなしめじ	8	
	パセリ	0.01	
	炒め油	0.5	
	食塩	0.1	
	こしょう	0.02	
	コンソメ	1.2	
	上新粉	2	
	豆乳	50	
水	100		
メープルマフィン	メープルマフィン	25	