

G7サミット給食メニュー

学校名	西日野にじ学園
-----	---------

国名	アメリカ
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ジャンバラヤ	米	90
	ウインナー	8
	鶏肉	10
	玉ねぎ	15
	にんじん	12
	赤ピーマン	5
	ピーマン	5
	にんにく	0.3
	トマトダイス	20
	カレー粉	0.3
	チリパウダー	0.02
	塩	0.9
	こしょう	0.02
	コーンクリームスープ	ウスターソース
米油		1.2
玉ねぎ		22
米油		0.5
クリームコーン		70
コンソメ		1
塩		0.06
こしょう		0.01
水		50
米粉		2.6
牛乳		100
バター		2
生クリーム		5
パセリ		0.05
アスパラのサラダ	アスパラガス	18
	ハム	8
	コーン	8
	キャベツ	35
	オリーブオイル	1.4
	ワインビネガー	2.5
	うすくちしょうゆ	1.5
	さとう	0.6
	塩	0.2
	こしょう	0.01

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

ジャンバラヤは、アメリカのルイジアナの代表的な料理です。スペイン料理のパエリアが起源で、労働者や漁師らが食べていた庶民的な料理です。唐辛子を使うことが多く、米を使ったケイジャン料理の一つです。  
唐辛子の代わりにカレー粉とチリパウダーを入れて風味を出し、混ぜごはんにして提供しました。