

G7サミット給食メニュー

学校名	三重県立盲学校
-----	---------

国名	ドイツ
----	-----



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

16日から18日にG7三重・伊勢志摩交通大臣会合が開催されました。  
 今日参加国であるドイツの料理を取り入れています。かつて南米からヨーロッパにもたらされたじゃが芋は、長い不作の時期や戦争で満足に食事がとれなかった時に、ドイツの人たちの飢えを満たすために重宝されました。そのため、じゃが芋を使った料理が多く、ドイツ料理を代表するソーセージと組み合わせたのが今日のチーズ焼きです。  
 ザワークラウトは、ドイツ語で「酸っぱいキャベツ」という意味で、キャベツの漬物のようなものです。甘酢に粒マスタードとオリーブオイルを加えています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
黒糖パン	黒糖パン	60	
牛乳	牛乳	206	
ポテトとソーセージのチーズ焼き	ソーセージ	30	
	じゃが芋	50	
	玉ねぎ	25	
	にんじん	5	
	ピーマン	3	
	油	1	
	カットトマト	6	
	トマトケチャップ	10	
	コンソメ	0.2	
	パセリ	0.1	
	とろけるチーズ	10	
	ザワークラウト	ロースハム	10
		キャベツ	30
きゅうり		10	
玉ねぎ		10	
にんじん		10	
酢		4	
薄口しょうゆ		3.4	
砂糖		1.8	
粒入りマスタード		1	
オリーブ油	0.4		
バナナ	バナナ	120	