

(様式1)

G7サミット給食メニュー

学校名	笠間小学校	市町名	いなべ市
-----	-------	-----	------

国名	ドイツ
----	-----



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

G7参加国ドイツのジャーマンポテトを給食で提供しました。
ドイツはフランスやイタリアに比べると冬は食材が不足しがちなため、さまざまな保存食品が発達してきました。ソーセージやベーコンも保存食品のひとつです。また、じゃがいももよく食べられていてさまざまな調理法で調理されています。じゃがいもとベーコンを使って作ったのが、ドイツの家庭料理である、ジャーマンポテトです。
給食では、じゃがいもがほくほくと柔らかくなるように、一度蒸してから作っています。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ごはん	米	63
	大麦	7
牛乳	牛乳	206
ホキのピザソースがけ	ホキ 粉付き	50
	油	4
	むき玉ねぎ	20
	おろしにんにく	0.5
	オリーブ油	0.11
	ダイスカットトマト	30
	トマトケチャップ	4
	三温糖	0.5
	コンソメ	1
	バジル	0.2
	食塩	0.05
	こしょう	0.01
	ジャーマンポテト	じゃがいも
ベーコン		10
むき玉ねぎ		10
油		0.24
パセリ		0.1
食塩		0.17
こしょう		0.02
コンソメ		0.3
野菜スープ	ウインナー	15
	人参	10
	ぶなしめじ	10
	キャベツ	20
	冷凍コーン	5
	コンソメ	2
	淡口しょうゆ	0.5
	こしょう	0.01
油	0.34	