

(様式2)

G7サミット給食メニュー

学校名	稲生小学校	市町名	鈴鹿市
-----	-------	-----	-----

国名	フランス
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
コッペパン	コッペパン	50
牛乳	牛乳	206
ホキフライ	白身魚フライ	50
	揚げ油	6
	ウスターソース	5
ゆでキャベツ	キャベツ	20
ラタトウイユ	ベーコン	10
	オリーブ油	1
	おろしにんにく	0.3
	たまねぎ	30
	にんじん	20
	なす	20
	ズッキーニ	10
	トマト	10
	ピーマン	5
	トマト水煮	20
	コンソメ	1
	上白糖	1.5
	トマトケチャップ	2
	うすくちしょうゆ	1
	水	5

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

ラタトウイユは、フランス南部の郷土料理です。夏野菜をたっぷり使った煮込み料理で、そのまま食べたり、パンと一緒に食べたり、パスタソースにすることもあります。

今回のラタトウイユには、夏野菜のズッキーニ、なす、ピーマン、トマトが使われています。夏野菜がたくさん実る季節に、旬の野菜がたくさん食べられる献立です。