G7サミット給食メニュー

学校名	三重県立城山特別支援学校

国　名	イタリア

献　立　の　ポ　イ　ン　ト（食文化・料理の特徴の説明等）

ミラノ風カツレツの「ミラノ」はイタリアの町の名前です。イタリア料理は郷土色が豊かなことが特徴のひとつで、「ローマ風」や「ナポリ風」というように、町の名前がついた料理が多くあります。カツレツの衣にチーズとバジルを加えることで、食感や風味を楽しんで食べることができます。そのうえにトマトソースを作りかけています。

ミネストローネはイタリアでは家庭の味といわれている料理で、たくさんの野菜と豆が入っていることが特徴のスープです。今回は砂糖を少し加えることで野菜が苦手な児童にも食べやすいスープにしました。

献立名	食　品　名	1人当たり分量(g)
牛乳	牛乳	206
コッペパン	基準パン	40
ミラノ風カツレツ	豚ヒレ	30
	豚ひき肉	30（個別用）
	小麦粉	6
	パン粉	7
	水	1
	パルメザンチーズ	1.5
	バジル	0.02
	植物油	5
	玉葱	10
	にんにく	0.8
	トマト缶	20
	オリーブオイル	1
	コンソメ	1.2
	食塩	0.05
	砂糖	1.5
	こしょう	0.01
ミネストローネ	玉葱	18
	にんじん	5
	じゃがいも	15
	ベーコン（卵白なし）	6
	ぶなしめじ	8
	セロリ	2.5
	大豆	12.5
	シェルマカロニ	5
	トマト缶	15
	トマトピューレ	5
	コンソメ	1
	砂糖	0.01
	水	120

※小学部の分量を記載しています。