

G7サミット給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

国名	イタリア
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
★ポロネーゼ	マカロニスパゲティ	50
	なたね油	0.5
	鶏ひき肉	25
	豚ひき肉	25
	にんじん	20
	玉ねぎ	50
	しょうが	0.5
	にんにく	0.5
	小麦粉	5
	トマトピューレ	14
	トマトケチャップ	14
	ウスターソース	5
	食塩	0.35
	こしょう	0.05
牛乳	牛乳	206
コーンソテー	ホールコーン	20
	玉ねぎ	30
	有塩バター	1
	塩	0.2
	こしょう	0.02
ミルクカップケーキ	クリーム	20
	グラニュー糖	4
	卵	10
	はちみつ	4
	ホットケーキミックス	30

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

イタリアの都市「ボローニャ」発祥の「ポロネーゼ」を提供しました。ポロネーゼはひき肉、トマト、玉ねぎなどの野菜、赤ワインなどを煮込んだソースで、平たいパスタと合わせて食べられています。ひき肉や野菜を赤ワインで煮込んだフランス料理「ラグー」を元に作られたのが始まりといわれています。ひき肉がたっぷり入っていて、食べ応えのある料理です。

G7サミット給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

国名	アメリカ
----	------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

アメリカの定番料理であるジャンバラヤとチャウダーを提供しました。  
 ジャンバラヤはアメリカ南部の郷土料理で、チリパウダーなどの香辛料をきかせた、スパイシーなトマト味の炊き込みごはんです。スペインのパエリアに起源があるといわれています。  
 給食では、ケチャップを使用し、食べやすく味付けしました。  
 チャウダーは野菜などの具を、たくさん入れて煮込んだクリームのスープで、アメリカの家庭料理のひとつです。  
 給食では農業大国であるアメリカで生産が盛んであるトウモロコシを使用したコーンチャウダーを提供しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
★ジャンバラヤ	米	85.5
	麦	4.5
	ウィンナーソーセージ	15
	鶏むね肉	15
	にんじん	25
	玉ねぎ	40
	青ピーマン	5
	カットトマト	40
	有塩バター	1
	にんにく	0.2
	食塩	0.2
	こしょう	0.03
	コンソメ顆粒	1
	トマトケチャップ	6
ウスターソース	1.5	
三温糖	0.5	
牛乳	牛乳	206
フレンチサラダ	キャベツ	40
	にんじん	10
	きゅうり	5
	油	0.4
	酢	1.5
	食塩	0.14
	三温糖	0.2
	こしょう	0.01
	コンソメ	0.8
★コーンチャウダー	油	1
	玉ねぎ	40
	じゃがいも	30
	しめじ	8
	小麦粉	5
	水	40
	牛乳	60
	クリームコーン	20
	ホールコーン	14
	コンソメ	0.8
	食塩	0.1
こしょう	0.01	

G7サミット給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

国名	イギリス
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
麦ごはん	米	76
	麦	4
★フィッシュ&チップス	しいら	50
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	片栗粉	2.5
	米粉	2.5
	油	10
	じゃがいも	50
	食塩	0.13
	ケチャップ	15
	★スコッチブロス風スープ	じゃがいも
にんじん		15
玉ねぎ		20
ベーコン		15
大豆水煮		12
押麦		4
こしょう		0.02
コンソメ		2
水		150

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

イギリス料理として有名なフィッシュ&チップスとスコッチブロスを取り入れた給食を提供しました。  
 フィッシュ&チップスはタラなどの白身魚のフライに、棒状のポテトフライを添えた料理です。  
 酢と塩をかけて食べるのが伝統的な食べ方です。給食では食べやすいようケチャップを添えました。  
 スコッチブロスはいギリスの中でもスコットランドの伝統的な料理で、肉・野菜・大麦などを入れて煮込んだスープです。  
 大麦のプチプチとした食感が楽しめるスープです。

G7サミット給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

国名	カナダ
----	-----



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
麦ごはん	米	85.5	
	麦	4.5	
牛乳	牛乳	206	
鮭のパン粉焼き	鮭	50	
	塩	0.2	
	こしょう	0.05	
	マヨネーズ	7	
	粉からし	0.1	
	パン粉	6	
★ピーススープ	にんじん	15	
	玉ねぎ	20	
	ロースハム	10	
	グリーンピース	50	
	油	1.2	
	水	150	
	とりがらスープ顆粒	1	
	コンソメ	0.8	
	キャベツとツナのサラダ	キャベツ	40
		にんじん	5
ツナ		15	
酢		0.8	
こしょう		0.02	
塩		0.3	
	砂糖	1	

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

カナダの水産業の中心である鮭を使用したパン粉焼きと、ピーススープを提供しました。  
 ピーススープは、カナダケベック州発祥のスープです。  
 スプリットピーと呼ばれる半分に割れた乾燥エンドウ豆と野菜を煮込んだ、伝統的な家庭料理です。  
 給食ではえんどう豆の代わりにグリーンピースを使用しました。

G7サミット給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

国名	ドイツ
----	-----



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

ドイツ料理のハンバーグとアイントプフを提供しました。  
 給食の人気メニューであるハンバーグは、ドイツの首都ハンブルク発祥といわれています。名称もハンブルクの英語発音から「ハンバーグ」と呼ばれるようになりました。  
 アイントプフは、ドイツの庶民的な家庭料理です。「農夫のスープ」という呼び名もあります。ソーセージに野菜、レンズ豆などを入れて煮込んだ具だくさんのスープです。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
麦ごはん	米	76	
	麦	4	
牛乳	牛乳	206	
★ハンバーグ(キャベツ添え)	豚ひき肉	25	
	鶏ひき肉	20	
	酒	2	
	塩	0.2	
	こしょう	0.02	
	玉ねぎ	30	
	大豆水煮	15	
	牛乳	8	
	パン粉	8	
	卵	5	
	にんにく	0.1	
	トマト	15	
	砂糖	0.3	
	ケチャップ	7	
	ウスターソース	4	
	水	3	
	キャベツ	30	
	★アイントプフ	水	140
		ウインナー	15
にんじん		15	
玉ねぎ		20	
レンズ豆		12	
キャベツ		20	
コンソメ		1.5	
こしょう		0.03	
うすくちしょうゆ		1.2	
パセリ	0.1		
型抜きチーズ	ナチュラルチーズ	15	

G7サミット給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

国名	フランス
----	------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

フランス料理として有名なムニエルとラタトゥイユを提供しました。  
 ムニエルは魚に小麦粉をまぶし、バターで焼くフランス料理の調理法のひとつです。  
 小麦粉をまぶすことで、魚の旨味がにげにくくなり、バターを使うことで、きれいな焼き色と香ばしい香りがつき、おいしくなります。  
 ラタトゥイユは夏野菜の煮込み料理で、フランス南部プロヴァンス地方ニースの郷土料理です。フランス語の「トゥイエ」には「混ぜる」という意味があり、かき混ぜながら煮込む料理とされています。しっかり煮込まれた野菜とトマトのうまみがおいしい料理です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
麦ごはん	米	85.5
	麦	4.5
牛乳	牛乳	206
★ムニエル	しいら	50
	食塩	0.36
	こしょう	0.01
	小麦粉	5
	有塩バター	2
★ラタトゥイユ	オリーブ油	0.5
	にんにく	1.5
	ベーコン	20
	赤ワイン	2
	玉ねぎ	70
	かぼちゃ	20
	パプリカ(黄)	5
	しめじ	10
	水	35
	トマトピューレ	14
	トマト	30
	コンソメ	0.5
	塩	0.4
	こしょう	0.01
	砂糖	1.2
キャベツとチーズのサラダ	キャベツ	40
	みずな	5
	にんじん	10
	チーズ	13
	マヨネーズ	6
	うすくちしょうゆ	0.5

G7サミット給食メニュー

学校名	東紀州くろしお学園
-----	-----------

国名	日本
----	----



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

G7・伊勢志摩交通大臣会合の開催地である、三重県志摩市の特産物の、あおさを使用したあおさと卵のすまし汁を提供しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
麦ごはん	米	85.5	
	麦	4.5	
牛乳	牛乳	206	
さばのごま照り焼き	さば	50	
	しょうが	0.3	
	清酒	1	
	みりん	2	
	こいくちしょうゆ	3	
	いりごま	3	
	野菜の五目煮	油	1
ごぼう		20	
にんじん		30	
板こんにゃく		20	
しいたけ		8	
だし用削り節		0.8	
水		30	
本みりん		1	
こいくちしょうゆ		4	
さやいんげん		5	
★あおさと卵のすまし汁		だし用削り節	2
		水	150
		玉ねぎ	40
	大根	20	
	えのき	10	
	はくさい	25	
	うすくちしょうゆ	3	
	塩	0.2	
	片栗粉	1.5	
	卵	20	
	あおさ	0.8	