

(様式2)

G7サミット給食メニュー

学校名	青山小学校	市町名	伊賀市
-----	-------	-----	-----

国名	イタリア・ドイツ
----	----------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)
G7伊勢志摩サミットの参加国のイタリア料理で有名な「ミネストローネ」、ドイツ料理の「ウインナー」を給食の献立に取り入れました。「ミネストローネ」は具沢山のスープという意味で、トマトを使った野菜スープのことを言います。
ドイツの冬は長く厳しいため、長期間保存できるものが必要でした。薫製文化が発達し、ウインナーが作られるようになりました。ドイツのウインナーは1500種類以上もあります。
セルフサンドイッチで具材を食パンにはさんでいただきます。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
食パン	食パン	60
牛乳	牛乳	206
ミネストローネ	サラダ油	0.5
	ベーコン	4
	セロリー	0.7
	にんにく	0.1
	豚もも小切り肉	10
	赤ワイン	1
	たまねぎ	30
	じゃがいも	30
	にんじん	10
	トマト煮(缶)	5
	しお	1
	白コショウ	0.03
	水	130
	だし用かつお節	1.5
	ベイリーフ	0.05
ツナサラダ	キャベツ	30
	きゅうり	10
	まぐろオイルづけ	20
	たまねぎ	10
	サラダ油	1.9
	こいくちしょうゆ	1
	サラダビネガー	1.6
	洋からし	0.02
	しお	0.31
ウインナー	ウインナー	20