

(様式1)

G7サミット給食メニュー

学校名	齋宮小学校	市町名	明和町
-----	-------	-----	-----

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)
フランスの料理 【リヨネーズポテト】 :フランスのリヨン地方の料理で、薄切りしたじゃがいもと玉ねぎを炒め合わせたものです。給食では、じゃがいものみを使用しました。リヨネーズとは「リヨン風」という意味です。 【ラトウイユ】 :フランス南部プロヴァンス地方の郷土料理です。トマト、なす、ズッキーニ、ピーマンなどの夏野菜をたっぷり使って煮こみます。フランス語で「トウイエ(touiller)」は「混ぜる」という意味があり、名前のおりかき混ぜながら作ります。

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
白身魚のフライ	白身魚のフライ	50
	なたね油	5
	タルタルソース	8
リヨネーズポテト	じゃがいも	35
	乾燥パセリ	0.01
	有塩バター	1
	食塩	0.1
	こしょう	0.01
ラトウイユ	ウインナー	10
	トマト缶詰	30
	ズッキーニ	10
	なす	15
	ピーマン	12
	にんじん	10
	たまねぎ	30
	にんにく	0.8
	オリーブ油	1
	コンソメ	1.5
	食塩	0.2
	こしょう	0.05
	水	50