

G7サミット給食メニュー

学校名	特別支援学校伊賀つばさ学園
-----	---------------

国名	カナダ(6月12日)
----	------------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

カナダでは、サーモン(鮭)をよく食べます。給食でも鮭を「ムニエル」にして提供しました。鮭に下味と米粉をまぶして天板に並べ、バターとワインを合わせたソースをかけて焼きました。「にんじんとアスパラのグラッセ」には、旬のアスパラを使いました。「ピーススープ」とは、グリーンピースが入ったスープです。本場ではじっくり煮込むことで豆が煮崩れてとろみのついたスープになるようです。名産のメープルシロップを使った「マフィン」も出しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ごはん	精白米	68
	おおむぎ	3
牛乳	牛乳	1本
鮭のムニエル	さけ	40
	塩	0.2
	こしょう	0.02
	米粉	5
	有塩バター	1.4
	白ワイン	2.5
にんじんとアスパラのグラッセ	にんじん	32
	アスパラガス	13
	上白糖	1.3
	オリーブ油	0.5
	塩	0.1
	白ワイン	1.5
	水	3.5
	ピーススープ	10
ローズハム	15	
キャベツ	25	
セロリー	5	
とうもろこしカーネル	6.5	
グリーンピース	13	
コンソメ	1.5	
うすくちしょうゆ	2	
塩	0.2	
こしょう	0.01	
水	150	
メープルマフィン	メープルマフィン	1個

G7サミット給食メニュー

学校名	特別支援学校伊賀つばさ学園
-----	---------------

国名	アメリカ合衆国(6月13日)
----	----------------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
セルフでハンバーガー	バーガーパン 60g	1個
	ハンバーグ 40g	1個
	トマトケチャップ	5.5
	ウスターソース	1.6
	赤ワイン	0.7
	上白糖	0.5
(付け野菜)	キャベツ	25
	きゅうり	10
	いりごま	1
	酢	1
	こいくちしょうゆ	1.3
	上白糖	0.8
(スライスチーズ)	スライスチーズ 15g	1枚
オレンジジュース	オレンジジュース 180ml	1本
オニオンリング	たまねぎ	25
	コンソメ	0.3
	片栗粉	1.2
	米粉	2.6
	たまご	1.4
	水	8
	揚げ油	5
	野菜スープ	こまつな
にんじん	10	
ごぼう	10	
じゃがいも	30	
セロリー	1	
こいくちしょうゆ	1.3	
塩	0.2	
こしょう	0.01	
コンソメ	1	
水	150	

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)
 ファストフードとして人気の「ハンバーガー」を用意しました。パテのハンバーグ・キャベツサラダ・スライスチーズをセルフでパンにはさみました。日本では、長崎県の佐世保市がハンバーガー発祥地とされているようです。今回は牛乳ではなく「ジュース」にしました。「オニオンリング」は調理員さんの手作りです。玉葱にコンソメで下味をつけたおかげで、冷めても美味しく食べる事ができました。地元農家さんの新玉葱を使ったので甘みもあり、美味しかったと好評でした。

G7サミット給食メニュー

学校名	特別支援学校伊賀つばさ学園
-----	---------------

国名	イギリス(6月14日)
----	-------------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

「フィッシュアンドチップス」はイギリスを代表する料理です。白身魚にたまごの入った天ぷら粉をつけて揚げました。揚げたポテトもついています。盛り付け皿にはアルミのグラタン平皿を使い、普段とは違った雰囲気になりました。「スコッチブロススープ」とは、野菜スープに大麦が入ったとろみのあるスープのことです。「フルーツ・フル」は、ヨーグルトとホイップクリームでフルーツを和えた物です。給食ではみかん缶・もも缶・パイン缶・ブルーベリージャムと和えました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ごはん	精白米	68
	おおむぎ	3
牛乳	牛乳	1本
フィッシュ&チップス	メルルーサ 40g	1切
	塩	0.2
	こしょう	0.02
	片栗粉	1.5
	米粉	1.5
	たまご	1.5
	水	8
	じゃがいも	30
	揚げ油	5
	スコッチブロススープ	おおむぎ
鶏胸肉		10
キャベツ		15
にんじん		12
たまねぎ		20
トマト		15
セロリー		2
乾燥パセリ		0.1
こいくちしょうゆ		1.3
塩		0.1
こしょう		0.01
こんそめ		1.5
水		150
オリーブ油		1
フルーツ・フル		パイン缶
	もも缶	25
	みかん缶	25
	ブルーベリージャム	1.3
	無糖ヨーグルト	15
	ホイップクリーム	10

G7サミット給食メニュー

学校名	特別支援学校伊賀つばさ学園
-----	---------------

国名	イタリア共和国(6月15日)
----	----------------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

イタリアはパスタやピザが有名ですが、白身魚にオリーブ油やトマトなどをのせて焼いた「アクア・パッツア」も有名です。彩りに茹でたブロッコリーを添えました。鮮やかな彩りとなりました。「ミルクスープ」にはリボン状のマカロニを入れました。ご飯とも合ってミルクスープも美味しかったです。デザート「マカロン」はイタリア発祥のデザートです。こちらは、名張市にあるパティスリー ジョリオンさんに作っていただきました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
ごはん	精白米	68	
	おおむぎ	3	
牛乳	牛乳	1本	
アクア・パッツア	さわら 40g	1切	
	白ワイン	2	
	塩	0.25	
	こしょう	0.02	
	にんにく	0.6	
	あさりむき身	5	
	たまねぎ	20	
	トマト	15	
	乾燥パセリ	0.15	
	オリーブ油	1	
	(付け野菜)	ブロッコリー	15
	マカロニ入りミルクスープ	マカロニ	3.3
		鶏モモ肉	10
		じゃがいも	30
にんじん		10	
たまねぎ		15	
ほうれんそう		5	
とうもろこしカーネル		6.5	
牛乳		30	
水		120	
コンソメ		1.3	
塩	0.2		
こしょう	0.01		
マカロン	マカロン	1個	

G7サミット給食メニュー

学校名	特別支援学校伊賀つばさ学園
-----	---------------

国名	フランス共和国・ドイツ連邦共和国(6月16日)
----	-------------------------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

フランス料理は、ソースの芸術作品といわれているそうです。トマトピューレと牛乳でつくるオーロラソースを鶏肉にかけて提供しました。手作りのオーロラソースは、バターを熱し、米粉を炒めて牛乳をゆっくり入れながらダマを作らないように混ぜ続けます。トマトピューレを入れて味付けして完成です。魚にかけても美味しいです。「ジャーマンポテト」はドイツ料理としてひろがっていますが、ドイツではじゃがいもとウインナーやベーコンなどをいためたものはブラート・カルトツフェルンというそうです。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ごはん	精白米	68
	おおむぎ	3
牛乳	牛乳	1本
鶏肉のオーロラソースがけ	鶏もも肉 20g	2切
	白ワイン	1
	塩	0.2
	こしょう	0.01
	米粉	2
	有塩バター	0.66
	米粉	1.32
	牛乳	15
	コンソメ	0.35
	トマトピューレ	3.3
ジャーマンポテト	じゃがいも	40
	たまねぎ	10
	ロースハム	5
	アスパラガス	10
	にんにく	0.5
	オリーブ油	1.2
	塩	0.2
	こしょう	0.01
	上白糖	1
	乾燥パセリ	0.1
	野菜スープ	キャベツ
にんじん		10
こまつな		10
白ねぎ		6
セロリー		3
うすくちしょうゆ		1.3
塩		0.1
こしょう		0.01
コンソメ		1.5
水		150