

G7サミット給食メニュー

学校名	北勢きらら学園
-----	---------

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ポトフとキッシュを取り入れた給食にした。  
 コッペパンをフランスパンに見立ててフランス食を意識したものにした。  
 ポトフはフランスの家庭料理の一つであり、鍋に野菜や肉類をいれて長時間煮込んだものである。給食ではウインナーを用いて作った。  
 キッシュは卵と生クリームを使って作る郷土料理である。  
 温かいものも冷たいものも美味しく食べることができ、世界的にも人気がある。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
パンとみかんジャム	パン	50
	みかんジャム	20
花野菜のキッシュ	鶏肉	18
	赤ワイン	2
	薄口しょうゆ	1
	油	1
	玉葱	35
	にんじん	10
	本しめじ	8
	カリフラワー	30
	塩こしょう	0.2
	卵	10
	生クリーム	5
	牛乳	5
	粉チーズ	5
塩こしょう	0.2	
オールスパイス	0.01	
グリーンサラダ	ブロッコリー	25
	キャベツ	45
	きゅうり	10
	みかんシロップ	15
	リンゴ酢	2.5
	油	2
	白ワイン	0.5
	さとう	2.5
	薄口しょうゆ	3
	ポトフ	1
ウインナー	15	
セロリ	1	
玉葱	30	
にんじん	12	
だいこん	25	
じゃがいも	25	
水	155	
ガラスープ	2	
ベイリーフ	0.01	
セロリー	0.01	
薄口しょうゆ	1	
こしょう	0.01	
さやいんげん	8	