

(様式1)

G7サミット給食メニュー

学校名	桑名市立益世小学校	市町名	桑名市
-----	-----------	-----	-----

国名	ドイツ
----	-----



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

桑名市では月に1回ワールドランチとして、各国の料理を提供しています。6月はG7三重・伊勢志摩交通大臣会合と合わせ、「サミット給食」としてドイツ料理を提供しました。

シュニッツェルとはドイツ語で「薄切り肉」という意味で、少し厚めに切った肉をたたいて薄くのばし、パン粉をつけて揚げる家庭でも定番の料理です。日本のカツに似ていますが、ドイツでは仔牛の肉を使うのが多いそうです。レモン汁をたっぷり絞って食べたり、ソースをかけていただきます。ソースには代表的なものが2つあり、きのこのクリームソースの「イエーガーソース」とパプリカを使用したピリ辛ソースの「ツィゴイナーソース」です。家庭によってもいろいろなソースをかけて食べています。給食では、チキンカツに少しピリッとさせたケチャップソースをかけていただきました。

ドイツの家庭では、ベーコンやウインナーと様々な野菜を入れて煮込むスープがよく食べられており、日本のみそ汁のように家庭によって具や味が異なるといいます。レンズ豆を入れて食べることも多いことから、レンズ豆を入れたスープに仕上げました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
パン	パン	50
牛乳	牛乳	206
チキンのシュニッツェル	チキンカツ	40
	揚げ油	4
	ソース	4
	ケチャップ	3
	砂糖	1
	チリパウダー	0.1
ジャーマンポテト	ウインナーライス	10
	じゃがいも	55
	たまねぎ	10
	炒め油	0.3
	ブイヨン	0.2
	にんにくパウダー	0.03
	塩	0.1
	こしょう	0.01
	パセリ	0.01
野菜とレンズ豆のスープ	ベーコン短冊	5
	炒め油	0.5
	レンズ豆ドライパック	10
	キャベツ	35
	たまねぎ	30
	にんじん	20
	えだまめ	5
	ブイヨン	2
	塩	0.1
	こしょう	0.01