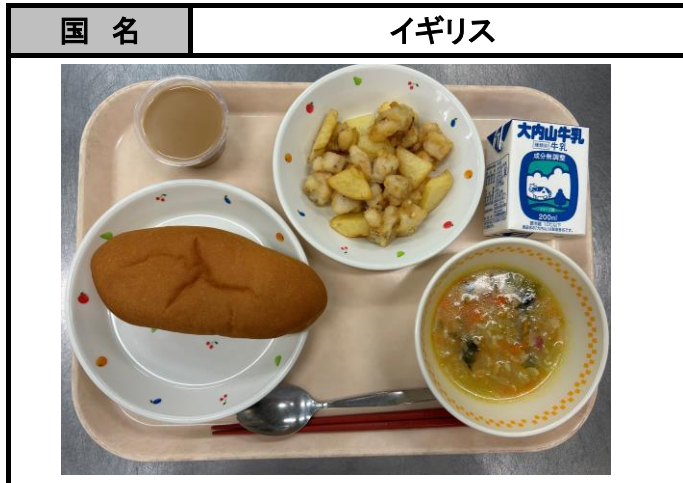


G7サミット給食メニュー

学校名	三重県立杉の子特別支援学校
-----	---------------



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】
 フィッシュアンドチップスは、イギリスを代表する料理の一つ。タラなどの白身魚のフライに、棒状のポテトフライを添えたものです。イングランドではファストフードとして親しまれ、国民食の長い歴史がある料理です。

【スコッチブロス】
 スコッチブロスとは、スコットランドのブロス(スープ)という意味で、肉、野菜、大麦や豆が入った伝統的な料理です。給食ではベーコンをしましたが、本場ではラム肉を使います。

【ミルクティーゼリー】
 イギリスは紅茶の国ともいわれ、朝にはモーニングティー、午後にはアフタヌーンティーやクリームティーなど、1日の中にお茶を楽しむ時間がいろいろあります。今回の給食では、イギリスで馴染みのある紅茶を子どもたちが食べやすいようにミルクティーにし、アガーで固めてゼリーにしました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
【米粉パン】	米粉入りパン(学校給食用)	40
	米粉入りパン(学校給食用)	60
【牛乳】	牛乳	206
【フィッシュアンドチップス】	まだら	50
	食塩	0.3
	白こしょう	0.02
	ホットケーキミックス	10
	水	18
	じゃがいも	50
	なたね油	5
【スコッチブロス】	ベーコン	10
	にんじん	15
	たまねぎ	20
	米油	0.2
	キャベツ	10
	おおむぎ	5
	水	120
	コンソメ	0.5
	鶏ガラスープ	1
	食塩	0.1
白こしょう	0.01	
宮崎県産カット小松菜BQF	5	
【ミルクティーゼリー】	ミルクティー	55
	ミルクティー粉末	3.5
	生クリーム	5
	牛乳	5
	イナアガー	0.85