

(様式1)

G7サミット給食メニュー

学校名		市町名	東員町
-----	--	-----	-----

国名	ドイツ
----	-----



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ロールパン	ロールパン	50
牛乳	牛乳	206
ソーセージのケチャップ煮	ポークフランク	40
	トマトケチャップ	6
	ウスターソース	2
	三温糖	1
	片栗粉	1
コンソメキャベツ	キャベツ	45
	にんじん	7
	コンソメ	1.5
コーンスープ	たまねぎ	40
	コーン(冷)	10
	クリームコーン	20
	コンソメ	1
	鶏がらスープ	0.5
	塩	0.1
	こしょう	0.01
	牛乳	30
	米粉	3
	ほうれんそう(冷)	10

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

ドイツメニューである、ソーセージを取り入れました。ドイツでは冬は作物があまりとれないため、ソーセージなどの保存食品が発達しました。ソーセージの種類は約1500種類あり、いろいろな味、作り方があります。給食では、パンにはさんで食べられるように、パンに切り込みを入れて、ケチャップソースで味付けをしました。付け合わせには、ソーセージと一緒にパンではさんで食べられるように、コンソメで味付けしたキャベツとにんじんを合わせました。