

(様式1)

G7サミット給食メニュー

学校名	度会中学校	市町名	度会町
-----	-------	-----	-----

国名	アメリカ合衆国
----	---------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

コーンチャウダーはアメリカ合衆国北東部 ニューイングランド地方でポピュラーな料理です。

「チャウダー」の語源は「煮込み」という意味のフランス語で、魚介類や乳製品を使うことが多く、アメリカ東海岸の「クラムチャウダー」がよく知られています。アメリカはとうもろこし栽培がさかんで、とうもろこしを栽培している地域を「トウモロコシ地帯」と呼びます。アイオワ、イリノイ、インディアナ、オハイオ、ミズーリの各州とネブラスカ、カンザス両州の東部などを含みます。この地帯で世界のとうもろこし生産額の半分近くが生産されています。

コーンチャウダーは貝の代わりにとうもろこしやベーコンを使って作った料理です。栄養価も考えて、今回は豚肉を使って作りました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
コッペパン	県基準パン	80
いちごジャム	いちごジャム	15
牛乳	牛乳	206
ポークコーンチャウダー	豚肉(肩・もも)1cm	45
	白ワイン	1.2
	ひまわり油	1
	玉ねぎ	30
	人参	25
	じゃがいも	45
	ホールコーン缶(国産)	15
	小麦粉	6.5
	ひまわり油	3.8
	牛乳	45
	ガラスープ	0.7
	ローリエ	0.06
	水	45
	食塩	0.45
	こしょう	0.03
	パセリ	0.5
ごまドレッシングサラダ	キャベツ	55
	きゅうり	20
	ロースハム	6
	三温糖	2
	穀物酢	2.4
	濃口しょうゆ	2
	ねりごま	1.2
	ごま油	0.7
	ひまわり油	0.7