

(様式1)

G7サミット給食メニュー

学校名	南勢小学校	市町名	南伊勢町
-----	-------	-----	------

国名	カナダ
----	-----



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

鮭のクリームソース・・・
日本に比べ、鮭が良く採れ、種類も多いことから、カナダでよく食べられている鮭を使った献立にしました。鮭をムニエルにし、牛乳で作った優しい味のクリームソースを上からかけた見た目にもオシャレな一品です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
麦ごはん	精白米	80
	麦	4
牛乳	牛乳	206
鮭のクリームソース	鮭切り身	60
	酒	0.5
	食塩	0.07
	こしょう	0.01
	薄力粉	4
	バター	1
	油	1
	こまつな	20
	たまねぎ	20
	ぶなしめじ	5
大豆サラダ	薄力粉	4.5
	牛乳	60
	チキンコンソメ	0.81
	バター	2
	乾燥大豆	9.5
	キャベツ	34
	きゅうり	12
	にんじん	9.5
	油	1.14
	酢	2.8
しょうゆ	3.3	
食塩	0.1	
こしょう	0.01	
上白糖	162	

(様式1)
G7サミット給食メニュー

学校名	南勢小学校	市町名	南伊勢町
-----	-------	-----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
米粉入りパン	米粉入りパン	50
牛乳	牛乳	206
豆乳入りマカロニグラタン	マカロニ	13
	鶏肉	27
	たまねぎ	13.5
	ぶなしめじ	7.2
	牛乳	20
	豆乳	25
	酒	3.15
	チキンコンソメ	0.7
献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)	パン粉	0.72
	シュレッドチーズ	11.7
	油	0.9
	バター	1
	薄力粉	3.5
	食塩	0.27
	こしょう	0.01
	アルミカップ	1
	コンソメスープ	20
	キャベツ	20
	たまねぎ	20
	にんじん	10
	じゃがいも	15
	ベーコン	6
	チキンコンソメ	1
	水	130
	食塩	0.3
	こしょう	0.01

豆乳入りマカロニグラタン…
以前から給食で提供していたフランスの国民的な料理であるグラタンをアレルギー対応を考慮し、牛乳だけでなく豆乳も使用して作ります。鶏肉の食感、マカロニでボリュームを出すことで食べ応えがあり、子どもたちにも人気です。焦げ目を付けることで香ばしさが風味良いグラタンです。
・グラタンは、フランス語で「おこげ」あるいは「焦げ目を付ける」ことを意味する言葉であることや、日本ではホワイトソースを使ったものがグラタンとイメージ付けられていますが、本場フランス内ではオープンなどを使って表面を少し焦がした料理をすべてグラタンとしていることを食文化の紹介としました。