

(様式1)

## G7サミット給食メニュー

学校名	北部学校給食センター	市町名	松阪市
-----	------------	-----	-----

国名	イギリス
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
豚肉のアングリーズ	豚肩ロース(脂身付) 40g	1個
	食塩	0.2
	こしょう	0.02
	清酒	1
	かたくり粉	6
	なたね油(揚げ)	4
	ウスターソース	6.6
	三温糖	2.2
	パン粉(乾燥)	5
そえキャベツ	キャベツ	30
	食塩	0.1
スコッチブロス	鶏むね肉(皮なし)1cm	12
	なたね油	0.5
	にんじん	12
	たまねぎ	25
	セロリー	5
	じゃがいも	15
	パセリ	0.5
	おおむぎ(押麦)	10
	食塩	0.2
	こしょう	0.01
	野菜ブイヨン	1.2
	白ワイン	1
	水	115

### 献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

スコッチブロスのスコッチは「スコットランド」を表し、ブロスとはスープのことで、鶏肉、野菜、大麦をコトコト煮込んだスープです。イギリスのスコットランドでは、大麦がたくさん作られています。大麦が原料のスコッチウイスキーも有名です。子どもたちは、大麦のプチプチ感を楽しみながら、イギリス料理を味わいました。

また、豚肉のアングリーズのアングリーズは、フランス語で「イギリス風の」という意味があります。主に小麦粉や卵、パン粉、バターなどを使って焼いたり、油で揚げたりした料理のことを言います。給食では、揚げた豚肉にソースを絡め、炒ったパン粉をまぶして作っており、子どもたちにも人気のメニューです。