

(様式2)

G7サミット給食メニュー

学校名	津市中央学校給食センター	市町名	津市
-----	--------------	-----	----

国名	フランス
----	------



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70g	70
鶏肉のスパイシーグリル	鶏ももロール用肉	70
	塩	0.3
	黒こしょう	0.04
	ガーリックパウダー	0.05
	粒マスタード	5
	チリパウダー	0.1
	バジリコ	0.06
	パセリ	0.63
	白ワイン	1
	オリーブオイル	2.5
新じゃがいもの粉ふきいも	じゃがいも	70
	塩(ゆの1%)	
	こしょう	0.04
	塩	0.4
ジュリアンスープ	ベーコン	5
	水	130
	洋風だし	0.9
	にんじん	10
	玉ねぎ	55
	キャベツ	40
	塩	0.5
	こしょう	0.04
牛乳	牛乳	206

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

鶏肉のスパイシーグリルは、マスタードを使います。フランスはマスタードの消費量が多く、煮込み料理やオープン料理、サラダなどいろいろな料理に使います。

ジュリアンスープは、せん切りにした野菜を使ったフランス料理です。細いせん切りのことをフランス語でジュリアンヌというところから、名づけられました。