

(様式2)

G7サミット給食メニュー

学校名	立成小学校	市町名	津市
-----	-------	-----	----

国名	フランス
----	------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

G7参加国にゆかりのあるメニューとして、フランスの「グラタン」を取り入れました。また、グラタンに、自分たちが住んでいる地域で収穫された食品を取り入れることで、地場産物にも意識が持てるよう、津市内で収穫される食材「津ぶっこ」のうち、津市美里町産のたけのこを使用しました。とても柔らかいので、短冊切りにしたたけのこは、豆乳グラタンにもよく合います。具材の鶏肉も三重県産のものを使用しました。

津ぶっこ豆乳グラタンを主菜として、主食は三重県内で収穫された小麦粉や米粉を使った米粉入りパン、副菜のオニオンスープにはグラタンにも使用した三重県桑名市産の米から作られた米油を使用しました。また、牛乳は三重県大内山産の牛乳です。

フランス料理のグラタンですが、豆乳やたけのこなどの野菜も加えることで、とても食べやすく仕上げることができました。

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	
	津ぶっこ豆乳グラタン	米油	1
		鶏もも小切り肉	15
		白ワイン	1
		玉ねぎ	10
		たけのこ水煮 ホール	10
		キャベツ	10
		塩	0.6
		こしょう	0.01
		小麦粉	4
		豆乳	40
		マカロニ(ツイスト)(乾)	5
		塩(ゆの1%)	0
		おろしチーズ	10
		パン粉(乾)	1
		小判型紙カップ(4号)	1
オニオンスープ		水	150
	だし用かつお節	1.5	
	ベイリーフ	0.01	
	米油	0.2	
	ベーコン短冊(バラ)	8	
	玉ねぎ	50	
	にんじん	10	
	塩	1.2	
	こしょう	0.02	
	牛乳	牛乳	206