

G7サミット給食メニュー

学校名	県立松阪あゆみ特別支援学校
-----	---------------

国名	イタリア
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
フォカッチャ	フォカッチャ	70
牛乳	牛乳	206
ミラノ風チキンカツレツ	鶏胸肉	60
	塩	0.11
	こしょう	0.02
	ノンエッグマヨネーズ	10
	パン粉	8
	乾燥パセリ	0.02
	粉チーズ	3.5
	揚げ油	6
ミネストローネ	じゃがいも	23
	にんじん	12
	玉ねぎ	23
	ベーコン	8
	トマト	25
	ABCマカロニ	3
	油	1
	水	120
	ローリエ(葉)	0.02
	うすくちしょうゆ	1.17
	こしょう	0.01
	塩	0.22
	セロリー	2.4
	だし用かつお節	3
パンナコッタ	パンナコッタ	40

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

G7参加国 長靴の形をした国「イタリア」の献立です。
 フォカッチャ・ミラノ風チキンカツレツ・ミネストローネ・パンナコッタは、すべてイタリア生まれの料理です。
 【フォカッチャ】イタリアといえば、ピザが有名ですが、このフォカッチャは古代ローマ時代から作られていて、ピザのもとになったとされています。
 【ミラノ風チキンカツレツ】ミラノ風カツレツは、イタリアの定番料理で、仔牛肉をたたいて薄くのぼし、衣をつけて揚げ焼きにした料理です。今回は、鶏胸肉をマヨネーズに漬けてふっくら柔らかくした後、パン粉とパセリ・粉チーズをまぶして油で揚げます。
 【ミネストローネ】ミネストローネは、トマト味のスープです。イタリアの家庭料理で、イタリアでは日本のお味噌汁のような存在です。
 【パンナコッタ】パンナコッタは、イタリア語で「煮詰めたクリーム」という意味のつるんとした口当たりの甘いデザートです。