

G7サミット給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

国名	イギリス
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ご飯	精白米	87
牛乳	飲用牛乳	206
フィッシュフライ	ホキ(骨なし 60g切身)	60
	食塩	0.02
	白こしょう	0.02
	卵	5
	小麦粉	5
	パン粉	5
	なたね油	5
タルタルソース	一食用エッグケアタルタルソース	10
添えブロッコリー	ブロッコリー	45
	食塩	0.05
ホタテと野菜のクリームスープ	ホタテ貝柱・フレーク	5
	ウインナー	5
	じゃがいも	30
	人参	15
	玉ねぎ	30
	しめじ	8
	ほうれんそう(冷凍)	10
	無塩バター	1
	洋風スープストック	1
	コンソメ	0.8
	白こしょう	0.02
	米粉	3.8
	生クリーム	2.5
	牛乳	35
	水	150

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

イギリスは、『フィッシュ&チップス』というファストフードが有名です。給食では、ホキという白身魚をフライにし、タルタルソースを付けて食べます。

G7サミット給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

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)

フランス料理は、豊かな農産物と宮廷文化を背景に発展し、食事の時間を有意義に過ごせる環境づくりの心くばりが魅力です。ポトフとはフランス語で「火にかけた鍋」という意味で、代表的な家庭料理です。ムニエルはフランス料理の一つです。本来なら小麦粉を使う料理ですが、給食では米粉を使ってアレンジしました。また、フランスではチーズを食べることが多いので、サラダにチーズを入れました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ご飯	精白米	87
	牛乳	206
鮭の米粉ムニエル	鮭(骨なし 60g切身)	60
	無塩バター	5
	食塩	0.1
	白こしょう	0.06
	米粉	5
	チーズサラダ	30
ポトフ	キャベツ	30
	きゅうり	15
	人参	5
	ハム	5
	サラダチーズ	5
	白こしょう	0.02
	フレンチドレッシング	10
	ウインナー	5
	じゃがいも	35
	人参	20
	大根	35
	玉ねぎ	30
	枝豆・むき身・冷凍	7
	コンソメ	0.8
	洋風スープストック	1
白こしょう	0.02	
うすくち醤油	1	
水	120	

G7サミット給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

国名	アメリカ
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
アンドミルク	発酵乳	180	
ハンバーガー	バーガーパン(丸形変形横割り)	60	
	牛豚合い挽き肉	50	
	玉ねぎ	20	
	無塩バター	1	
	牛乳	8	
	パン粉(ドライ)	6	
	食塩	0.02	
	白こしょう	0.02	
	ナツメグ(粉)	0.03	
	パセリ(乾)フレーク	0.03	
	赤ワイン	2.5	
	なたね油	1	
	ケチャップ	一食用ケチャップ	8
	添え野菜	キャベツ	30
きゅうり		10	
コーンチャウダー	ベーコン	8	
	白ワイン	0.5	
	じゃがいも	35	
	人参	25	
	玉ねぎ	35	
	コーン(冷凍)	10	
	コンソメ	1	
	白こしょう	0.02	
	生クリーム	1.5	
	牛乳	15	
コーンクリームスープ(粉末)	10		
水	150		

**献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)**

アメリカの食生活に対する考え方は合理的で、ハンバーガーやフライドチキンなど、ファストフードと呼ばれる手軽な料理がよく食べられます。

チャウダーは、野菜などの具をたくさん入れて煮込んだクリームスープで、アメリカの家庭料理の一つです。

# G7サミット給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

国名	ドイツ
----	-----



## 献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

ドイツではソーセージやビールが有名です。ソーセージの種類も多く、ウインナーなど約1500種類ほどのソーセージが作られています。ポテト料理は驚くほどの種類があり、様々な料理法で食べられます

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ご飯	精白米	87
牛乳	飲用牛乳	206
ウインナーのオーロラ焼き	ウインナー(20g×2本)	40
	玉ねぎ	10
	エッグケアマヨネーズ	6
	ケチャップ	6
	シュレツドチーズ	10
	ジャーマンポテト	じゃがいも
	食塩	0.1
	ベーコン	6
	玉ねぎ	20
	にんにく	0.5
	無塩バター	1
	パセリ(乾)フ레이크	0.08
	白こしょう	0.02
旬野菜のスープ	ヤングコーン	10
	さやえんどう	10
	キャベツ	25
	人参	5
	玉ねぎ	25
	鶏肉	5
	洋風スープストック	1
	コンソメ	0.8
	白こしょう	0.02
	水	180

G7サミット給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

国名	カナダ
----	-----



献立名	食品名	1人当たり分量(g)	
ご飯	精白米	87	
コーヒー牛乳	大内山コーヒー牛乳	206	
プーティン	じゃがいも	55	
	牛豚合い挽き肉	20	
	玉ねぎ	20	
	赤ワイン	1	
	無塩バター	0.6	
	ウスターソース	2.4	
	コンソメ	0.5	
	米粉	1	
	牛乳	3.5	
	シュレッドチーズ	10	
	ミニトマト	ミニトマト	3個
	鮭のクリームシチュー	鮭・2cm角切り	20
		白ワイン	2.5
ベーコン		10	
にんにく		0.2	
玉ねぎ		35	
人参		20	
しめじ		10	
ほうれんそう(冷凍)		10	
白こしょう		0.04	
コンソメ		0.8	
洋風スープストック		1	
牛乳		25	
米粉		6	
水	150		

**献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)**  
 カナダは、カエデの樹液から作られるメープルシロップが特産物です。『プーティン』とは、フライドポテトに肉汁のソースとチーズをかけたファストフード形式の食べ物で伝統的なカナダ料理です。  
 カナダの水産業の中心であるサーモンは、世界中に輸出されており、カナダは世界最大のサーモン生産・輸出国となっています。

G7サミット給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

国名	イタリア
----	------



献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

イタリア料理はパスタやピザなど日本でも親しまれています。パスタはスパゲッティの他にペンネ、ラザニア、マカロニなど豊富な種類があります。

ミートソースは、イタリアのポローニャ地方で生まれたポロネーゼというソースのことです。ひき肉と野菜を炒め、トマトを加えて煮込んだソースです。その他にもイタリアは、ワインやチーズも有名で、今回は動物などの形をしたチーズを付けました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
クロワッサン	コモ毎日クロワッサン	36
牛乳	飲用牛乳	206
ミートソーススパゲッティ	スパゲッティ	45
	食塩	0.05
	オリーブ油	0.6
	豚肉・ひき肉	35
	大豆(ひきわり)	12
	人参	10
	玉ねぎ	25
	しめじ	10
	トマト	10
	にんにく	0.2
	赤ワイン	1
	パセリ(乾)フレーク	0.08
	ケチャップ	16
	三温糖	0.5
洋風スープストック	0.5	
コンソメ	0.5	
ウスターソース	1.5	
白こしょう	0.02	
粉チーズ	2	
ツナ入り大根サラダ	大根	55
	人参	5
	きゅうり	10
	ツナ	5
	ドレッシング	7
型抜きチーズ	プロセスチーズ	15

G7サミット給食メニュー

学校名	稲葉特別支援学校
-----	----------

国名	日本
----	----



**献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)**  
 世界に誇れる日本の和食の代表を集めました。また、学校の近くに工場があり、榊原町の名物の一つである「ななくりせんべい」が登場です。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
ご飯	精白米	87
牛乳	飲用牛乳	206
鯖の味噌煮	鯖(70g 骨なし切身)	70
	赤みそ	10
	三温糖	7
	本みりん	3.5
	こいくち醤油	3
	料理酒	2
	しょうが	1.5
	水	30
	野菜の梅こんぶ和え	キャベツ
人参		5
小松菜		15
塩昆布		3
梅肉(梅びしお)		0.5
すまし汁	豆腐	15
	ねぎ	5
	大根	15
	えのきたけ	8
	玉ねぎ	20
	わかめ(カットワカメ乾)	0.5
	うすくち醤油	2.2
	こいくち醤油	1.2
	食塩	0.05
	かつお削り節(ダシ用)	1.5
	水	150
ななくりせんべい	ななくりせんべい(2枚入り)	5