

(様式1)

### G7サミット給食メニュー

学校名	伊勢市内小学校	市町名	伊勢市
-----	---------	-----	-----

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)

給食でも人気のあるグラタンはフランスの料理です。グラタンというとホワイトソースを使ったマカロニ入りのグラタンを思い浮かべますが、フランスでは料理の名前としてだけでなく、料理の表面に焦げ目をつける調理法のこと「グラタン」と呼びます。

今回給食で提供したグラタンは、ホワイトソースを使った「ぶたにくとポテトのグラタン」です。

伊勢市ではグラタン(フランス)のほかに、豚肉のアングレーズ(イギリス)、コッペパン(カナダ:小麦粉の産地)、豚肉と卵のチーズ炒め(イタリア:チーズ)、じゃが芋のスープ煮(ドイツ:じゃが芋)、コーンチャウダー(アメリカ)を紹介しました。

献立名	食品名	1人当たり分量(g)
米粉入り丸型パン	米粉入り丸型パン	60
牛乳	牛乳	206
豚肉とポテトのグラタン	豚肉	30
	白ワイン	1
	ひまわり油	1
	たまねぎ	35
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	じゃがいも	30
	小麦粉	3
	バター(有塩)	1
	ひまわり油	1
	普通牛乳	30
	水	10
	ナチュラルチーズ(シュレッド)	8
	紙カップ	1
野菜とマカロニのスープ	マカロニ	5
	にんじん	10
	はくさい	40
	コーン缶詰 ホール	10
	丸鶏ガラスープ	0.5
	こいくちしょうゆ	2
	食塩	0.1
	こしょう	0.02
	水	125
	パセリ	0.3

(様式1)

## G7サミット給食メニュー

学校名	伊勢市内中学校	市町名	伊勢市
-----	---------	-----	-----

国名	フランス
----	------



献立名	食品名	1人当たり分量(g)
コッペパン	コッペパン	80
いちごジャム	いちごジャム	15
牛乳	牛乳	206
鱈のムニエル	鱈	60
	食塩	0.3
	こしょう	0.02
	小麦粉	4
	ひまわり油	1
	バター	5
	蒸しキャベツ	キャベツ
食塩		0.23
こしょう		0.02
コーンポタージュスープ	玉ねぎ	40
	人参	7
	じゃが芋	45
	クリームコーン	10
	鶏がらスープ	0.7
	小麦粉	6
	バター	3
	牛乳	30
	食塩	0.5
	こしょう	0.05
	生クリーム	2
	水	100

### 献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

ムニエルは、フランスの調理方法のひとつで、魚に小麦粉をまぶしてバターで焼いたものを指します。魚の中でも、特に白身魚や鮭などがよく使われています。

今回給食で提供したムニエルは、鱈の切り身に小麦粉をまぶして、バターで外側はカリッと中はジューシーに焼き上げました。

伊勢市ではムニエル(フランス)のほかに、ベイクドビーンズ(イギリス)、ミネストローネスープ(イタリア)、野菜とウインナーのスープ(ドイツ:ウインナー)、コッペパン(カナダ:小麦粉の産地)、鶏のバーベキューソースかけ(アメリカ)を紹介しました。