

(様式1)

G7サミット給食メニュー

学校名	紀伊長島学校給食センター	市町名	紀北町
-----	--------------	-----	-----

国名	イタリア共和国
----	---------



献立名	食品名	1人当たり 分量(g)
黒糖パン	黒糖パン	50
牛乳	牛乳	206
すごもりたまご	たまご	50
	ほうれんそう	16
	ハム	10
	マヨネーズ	6
	食塩	0.07
	こしょう	0.03
チーズサラダ	グリーンボール	40
	きゅうり	15
	にんじん	2
	サラダチーズ	2
	米酢	1.8
	食塩	0.1
	うすくちしょうゆ	1.2
	三温糖	0.6
	こしょう	0.03
	なたね油	2.4
	からし粉	0.02
ミネストローネ	なたね油	0.5
	鶏もも肉	10
	なたね油	0.5
	たまねぎ	30
	にんじん	10
	水	130
	じゃがいも	15
	キャベツ	10
	食塩	0.2
	白ワイン	1.4
	うすくちしょうゆ	1.6
	こしょう	0.09
	コンソメ	0.7
	トマト缶	17
	トマトジュース	11
	三温糖	0.09

献立のポイント(食文化・料理の特徴の説明等)

南北に長いイタリアは、それぞれの地域で気候や風土が違い、地域ごとに郷土料理があります。ナポリ料理、トスカーナ料理、ローマ料理、シチリア料理が集まったものをイタリア料理といいます。イタリア料理は、パスタやオリーブオイル、トマトを使った料理が多くあります。

ミネストローネはイタリアの家庭料理で、具だくさんのスープという意味があります。トマト、にんにく、オリーブオイルといった、イタリアの代表的な食材をベースに使用して作られたミネストローネは、日本でいうみそ汁のように故郷の味として親しまれてきました。