



G7三重・伊勢志摩交通大臣会合



6月16日から6月18日にG7三重・伊勢志摩交通大臣会合が開催されます！
三重県志摩市に7カ国の首脳（代表）が集まり、**未来の交通**について話し合います。
6月の給食ではサミットにちなんで参加国の料理を給食に取り入れます！

イタリア



12日「ボロネーゼ」

イタリアの都市ボローニャ発祥
ひき肉や野菜を赤ワインで煮込
んだフランス料理「ラグー」を
元に作られたのが始まりです。

アメリカ



14日「ジャンバラヤ」「コーンチャウダー」

・ジャンバラヤはアメリカ南部の郷土料理で、チリパウダーなどの香辛料をきかせたトマト味の炊き込みごはんです。
スペインのパエリアに起源があるといわれています。
給食ではケチャップを使って、食べやすく味付けしています。
・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のスープで、アメリカの家庭料理のひとつです。

カナダ



23日「ピースープ」

ピースープは、カナダケベック州発祥のスープです。

スプリットピーと呼ばれる半分に割れた乾燥エンドウ豆と野菜を煮込んだ、伝統的な家庭料理です。
給食ではえんどう豆の代わりにグリーンピースを使用しました。

イギリス



15日「フィッシュ&チップス」「スコッチブロス風スープ」

・フィッシュ&チップスはイギリスを代表する料理のひとつです。
タラなどの白身魚のフライに、棒状のポテトフライを添えます。
酢と塩をかけて食べるのが伝統的な食べ方です。
・スコッチブロスとはイギリスの中でもスコットランドの伝統的な料理で、肉・野菜・大麦などを入れて煮込んだスープです。

ドイツ



26日「ハンバーグ」「アイントプフ」

・ハンバーグはドイツの首都ハンブルク発祥といわれています。名称もハンブルクの英語発音から「ハンバーグ」と呼ばれるようになりました。
・アイントプフは、ドイツの庶民的な家庭料理です。「農夫のスープ」という呼び名もあります。
ソーセージに野菜、レンズ豆などを入れて煮込んだ具だくさんのスープです。

フランス



28日「ムニエル」「ラタトゥイユ」

・ムニエルは魚に小麦粉をまぶし、バターで焼くフランス料理の調理法のひとつです。
小麦粉をまぶすことで、魚の旨味がにげにくくなり、バターを使うことで、きれいな焼き色と香ばしい香りがつき、おいしくなります。
・ラタトゥイユは夏野菜の煮込み料理で、フランス南部地方の郷土料理です。

日本



29日「あおさと卵のすまし汁」

日本献立の日は、G7交通大臣会合の開催地である伊勢志摩の特産物「あおさ」を使用したすまし汁です。

