

その他ア

「G7広島サミット」給食の実施について

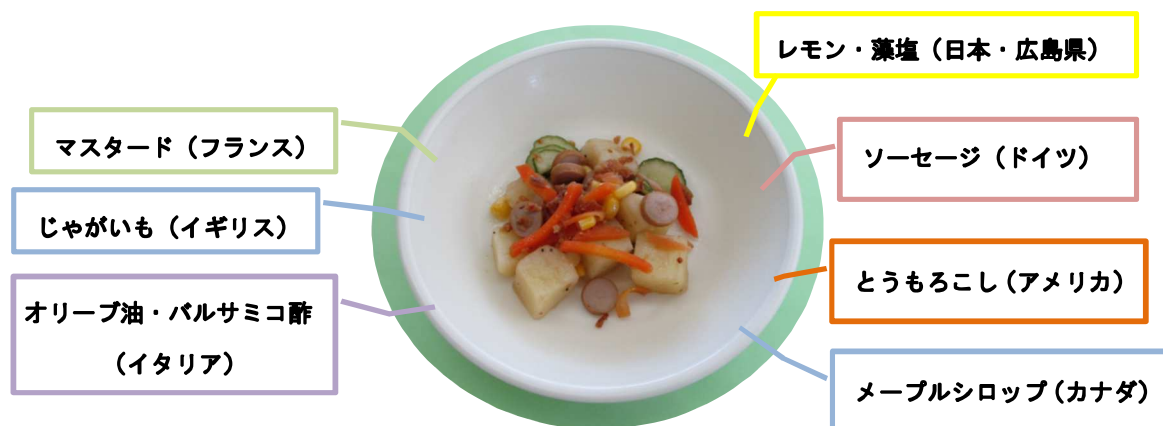
1 概要

G7広島サミットの開催に伴い、市立小中学校において、主要7か国を代表する食材や調味料を用いた給食メニュー「世界を味わい、世界を知ろう！G7広島サミットサラダ」を提供します。子どもたちが外国の食文化を通じて世界を知り、興味や関心を持ち、広島でサミットが開催される意義を学ぶ機会とすることを目的としています。

2 実施時期及び地域

令和5年5月16日（火）から5月18日（木）までの間に、全ての市立小中学校において実施します。

3 給食提供メニュー「世界を味わい、世界を知ろう！G7広島サミットサラダ」



G7広島サミット

東広島市学校給食

G7サミットとは？

G7とは、フランス、アメリカ、イギリス、ドイツ、日本、イタリア、カナダの7か国と欧州連合（E.U.）が参加するグループのことです。この7か国とE.U.の首脳が年に1回集まって話し合いをするのが、G7サミット（主要国首脳会議）です。この会議では、世界経済、地域情勢、地球規模課題について、意見交換を行います。

今年（2023年）のG7サミットは、議長国の日本で5月19日から21日に開催され、各国の首脳が広島県に集まります。

『G7広島サミットサラダ』で各国の味を味わおう！

G7の7か国の特産品を取り入れた「G7広島サミットサラダ」を給食で提供します。ご家庭でも作ってみてください。



【材料】4人分

ソーセージ	2本
じゃがいも	1個
にんじん	1/4本
きゅうり	1/4本
ホールコーン	20g
フライドオニオン	5g

メープルシロップ	小さじ1
オリーブ油	小さじ1
バルサミコ酢	小さじ1
レモン果汁	小さじ1
粒マスタード	少々
藻塩	少々
粗挽き黒こしょう	少々

【作り方】

- ① ソーセージ・じゃがいもは一口大、にんじんは千切り、きゅうりは輪切りにする。
- ② 切った材料を茹で、冷ます。
- ③ 調味料を合わせて、混ぜる。
- ④ ②、ホールコーン、③の調味料を混ぜ合わせる。
- ⑤ 皿に盛り付け、上からフライドオニオンをかける。

イギリス『じゃがいも』

イギリスで主食のような存在のじゃがいもです。日本人の約4倍も食べています。

フランス『マスタード』

フランスのパリでは、10世紀から作られています。料理の味を引き立てるマスタードは、フランス料理に欠かせない調味料の1つです。

ドイツ『ソーセージ』

冬に貴重な肉を長期保存するためにソーセージやハムが考えられました。ドイツには、約1500種類のソーセージがあるといわれています。

イタリア『オリーブ油・バルサミコ酢』

イタリアでは620種類以上のオリーブを栽培しています。また、ぶどうから作られるバルサミコ酢も、イタリアを代表する調味料の一つです。

日本（広島県） 『レモン・藻塩』

広島県は、レモンの生産量が全国一位。また、瀬戸内海の海水から作られる藻塩は広島県の特産品です。

カナダ『メープルシロップ』

カナダは、メープルシロップの生産量が世界一です。国旗には、メープルシロップがとれるカエデの葉が使われています。

アメリカ『とうもろこし』

アメリカは、とうもろこしの原産国です。今でも多く作られていて、生産量、消費量、輸出量のいずれも世界一となっています。

5月16日(火)～18日(木)
給食に出るよ！