

がんばれ日本！

「米粉で給食」

2011/9/吉日

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

TEL: 03-4334-2165

～シェフによる食育企画～

米粉を使った学校給食プロジェクト

超人シェフ倶楽部「スーパー給食」実施のご案内

食育を推進する「超人シェフ倶楽部」が、「食事への関心を高める機会を与えること」「地元の生産物への知識、興味も持たせること」「好き嫌いをなくすきっかけを作ること」をテーマに実施してまいりました「超人シェフのスーパー給食」を今度は“米粉”を使って2011年10月11日に神奈川県相模原市立淵野辺小学校で開催することとなりました。

～開催概要～

■名称 「超人シェフのスーパー給食」

■実施日 2011年10月11日(火)

■実施場所 神奈川県相模原市立淵野辺小学校 (自校式, 約900食)

■給食作成シェフ 「szechwan restaurant 陳」 菰田 欣也
「オステリア ルッカ」 榎谷 周一郎

■実施メニュー

- ・大豆と干し海老の混ぜご飯
- ・カジキと野菜のトマトあんかけ ※米粉を使用
- ・人参のポタージュ
- ・レモン風味のアップルゼリー
- ・牛乳

■主催 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

■後援 社団法人 米穀安定供給確保支援機構

■内容 様々な食の問題が取り沙汰される昨今、超人シェフが給食規定の範囲の中で、地元の食材や、生徒が残しがちな食材を取り入れ、更に話題の食材である「米粉」を取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理し、児童と一緒に食べるなど、学校給食を通じたシェフとの交流活動を行います。

■目的 ◆一流の料理人により作られた給食を食べてもらうことにより、食べ物のおいしさ、食事の楽しさを伝え、子ども達の“食事への関心”を高め、好き嫌いをなくすきっかけを作る。
◆地域の人たちが栽培した旬の野菜をメニューに取り入れることで、子ども達に地元の生産物への知識、興味も持たせ、地産地消を提唱する。

- ◆交流を通じて、子ども達に料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学ぶ場とする。
- ◆レシピ配布により家庭で料理をするきっかけを作る。
- ◆ 子供達にも喜ばれ、給食調理員と栄養士の勉強会にもなり、蓄積されるレシピで“給食の質の向上”を図る

■取 材 当日、取材希望の場合は、参加人数・取材形態等を10月6日までにご連絡ください。
給食室に入る取材者には腸内細菌検査(O157 含む)の実施が必要です。

szechwan restaurant 陳 渋谷店

菰田欣也 Kinya Komoda



1968年12月東京都品川区に生まれる。1988年大阪あべの辻調理師専門学校卒業。同年赤坂四川飯店(民権企業株式会社)入社。19歳から陳の下で修行を始める。1999年4月「陳建一麻婆豆腐店」立川店オープン立ち上げ。この頃から陳の出演する「料理の鉄人」等でスーシェフとして活躍。2001年4月32歳にしてセルリアンタワー東急ホテルにあるszechwanrestaurant 陳 渋谷店の料理長として、料理だけでなく、設計等にも、取り組みオープンを成功させる。2003年4月 社団法人日本中国料理協会、全国青年部部長に就任。2004年11月 第五回中国料理世界大会(中国・広州)へ出場。日本人初熱菜部門個人金賞受賞。4年に一度行われるこの大会では、史上最多の参加者を集め、盛大に開催された。現在、レストランの総料理長を務める中、専門学校や料理教室の講師、イベントや料理番組等にも多く出演し、幅広く活躍している。

オステリア ルッカ

梶谷周一郎 Shuichiro Masuya



1973年1月10日、東京・神楽坂に生まれる。16歳から料理の道に入り、フランス料理「日本青年館・東洋軒」「ボーセジュール」「トリアノン」で修行後、東京都内のイタリア料理店に入店。1994年から約3年間、北京の「ペニンシュラホテル」「リックス」で腕を磨く。帰国後「ACCA」などを経て、98年に若干25歳で代官山に「オステリア ルッカ」をオープン。わずか10席あまりという新しいスタイルのお店として人気を博す。2004年、恵比寿に移転。誰にでも作れる料理を誰よりも美味しく作るがモットー。

■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

各シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>

「超人シェフのスーパー給食」に関する取材、お問い合わせ先
一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL:03-6273-0466/FAX:03-6273-0876