

2011/10/吉日

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

TEL: 03-4334-2165

がんばれ日本！

「米粉で給食」！

～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」「地域の生産物への知識、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11月1日に神奈川県横須賀市津久井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11月1日(火)
- 実施場所 神奈川県横須賀市立津久井小学校 住所:横須賀市津久井5-2-1  
(給食:自校式 給食数:約540食)
- 給食作成シェフ 中嶋 貞治【新宿割烹 中嶋】  
陳 建太郎【四川飯店】
- 実施メニュー

さつま芋ご飯 ※地場産食材を使用予定  
鶏の米粉唐揚げ ユーリンソースがけ ※米粉を使用  
キャベツとしらすの炒め煮 ※地場産食材を使用予定  
みかん 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、地域の食材や、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、子ども達に地域の生産物への知識、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24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等)の実施が必要です。

### 給食作成シェフ:中嶋 貞治【新宿割烹 中嶋】



1956年、東京都渋谷区に生まれる。北大路魯山人主宰の星岡茶寮の初代料理長だった祖父をはじめ、料理人一家に生まれ育つ。京都で修業を重ねた後、1980年、父親の跡を継ぎ、『新宿割烹 中嶋』の2代目店主となる。幼いころから鍛え上げた味覚と技術で、伝統的な日本料理から新しい日本料理まで表現。料理界での評価が高いことでも有名。1997年には、社団法人日本全職業調理師協会本部より表彰される。ほか、授与歴は1998年、東京都優良調理師として東京都知事感謝状、2000年、社団法人全職業調理師会感謝状、2002年、東京都技能士会連合会感謝状、全国日本調理師技能士連合会会長賞、2003年、日本職業調理師協会本部表彰状など。2005年には日本・EU市民交流年、日伊文化交流50周年記念行事でローマ、ガンベロロッソにて式庖丁披露、食事会、ワークショップを行う。テレビ出演は、1994年の『料理の鉄人』をはじめ『ためしてガッテン』、『ホットモーニング』など多数。現在は、調理師学校講師、WEBサイト『オールアバウトジャパン』の日本料理の案内人としても活躍中。著書に『味わい深い豆腐料理』、『新しい味の料理』など。

### 給食作成シェフ:陳 建太郎【四川飯店】



1979年、中華の鉄人・陳建一の長男として東京に生まれる。祖父は日本に初めて四川料理を紹介した故陳建民。2002年、玉川学園卒業後、赤坂四川飯店に入社。父陳建一の元、渋谷 szechwan restaurant 陳にて修業を始める。2003年、香港で開催された【第4回青年調理士のための全日本中国料理コンクール】のデザート部門で銀賞を修める。2005年9月から2年半に渡り四川省成都市の四川大学へ留学。同時に四川省成都市にある卞氏菜根香にて総料理長の曾国華に師事し本場の四川料理を学ぶ。帰国後は陳建一麻婆豆腐店 みなとみらい店でさらに料理の腕を磨きながら料理のみならず四川飯店三代目としての活動にも力を注ぐ。2010年、平河町の赤坂四川飯店に勤務の傍ら国内外のイベント出演や料理学校の講師をはじめテレビ出演・雑誌取材など精力的にこなす。現在は、四川飯店 三代目としてオープニングに携わりながら国内のみならず海外のイベントやチャリティー・東日本大震災の復興支援などその活動は多岐にわたる。

#### ■ 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

LIVE中継はこちらから<http://www.komenet.jp/s-kyuushoku/movie.html>