

# 「第13回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 東京都小平市立小平第六小学校（東京都小平市小川東町3-1-2）

開催日時 2012年6月28日（木）

参加料理人 「szechwan restaurant 陳」 総料理長 菰田欣也  
「オステリア ルッカ」 オーナーシェフ 榎谷周一郎

給食内容 「菜っ葉ごはん」  
「白身魚のプッタネスカ」（米粉使用）  
「野菜たっぷり春雨スープ」（米粉使用）  
ミントの香りのアップルゼリー  
牛乳

1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約600食

共催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構

協力 一般社団法人 超人シェフ倶楽部



概要 「超人シェフ」が給食規定の範囲内で、地産地消の理念をもとに地元食材をできるだけ活用し、生徒が残しがちな食材を巧みに取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理、児童と一緒に給食を食べるなどしながら、学校給食を通じてシェフとの交流活動を行った。交流会では、シェフと児童、学校関係者の間で食育、米粉のPR、食糧自給率等の話題を織り交ぜた対話が行われた。

## 目的

- ・食べ物のおいしさ、食事の楽しさを伝える事で、子供たちや父母の“食事への関心”を高め、好き嫌いをなくすきっかけを作る。
- ・地産地消の提唱。
- ・料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学ばせる。
- ・家庭向けにレシピを配布することで、家庭で料理することのきっかけにする。
- ・給食調理員や学校栄養士へ向けて、今後の“給食の質向上”意識を高める。

## 学校評価

- ・米粉の調理活用に改めてヒントとなるレシピで、今後の米粉利用につなげたい。
- ・和洋中関わらず、米粉を調理に使えることを再認識できた。
- ・地元の旬食材であるブルーベリーとリンゴ、ミントの組み合わせが新鮮で子供たちも喜んで食べてくれた。
- ・中華とイタリアンが、違和感なくワンプレートに納まり、彩りもよく両シェフのセンスをしっかりと感じられた。

2012年7月1日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部

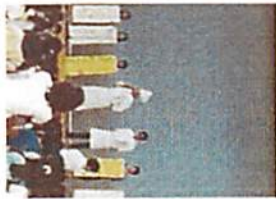


写真 12-06-28 8 40 26

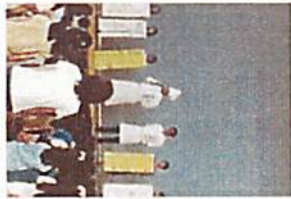


写真 12-06-28 8 40 30

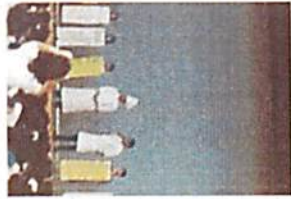


写真 12-06-28 8 41 40



写真 12-06-28 8 43 12



写真 12-06-28 8 43 14

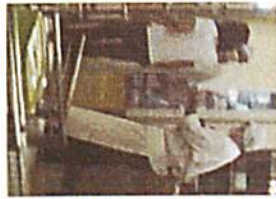


写真 12-06-28 8 51 21

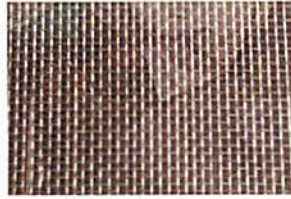


写真 12-06-28 9 20 05



写真 12-06-28 12 15 00



写真 12-06-28 12 15 04



写真 12-06-28 12 15 34



写真 12-06-28 12 15 40



写真 12-06-28 12 15 42



写真 12-06-28 12 19 20



写真 12-06-28 12 19 28



写真 12-06-28 12 30 11



写真 12-06-28 12 51 52



写真 12-06-28 12 52 17



写真 12-06-28 12 52 27



写真 12-06-28 12 53 44



写真 12-06-28 12 54 01



写真 12-06-28 12 54 08



写真 12-06-28 12 56 06



写真 12-06-28 12 56 15



写真 12-06-28 12 56 58



写真 12-06-28 12 57 57



写真 12-06-28 12 58 02



写真 12-06-28 13 43 23



写真 12-06-28 13 49 52



写真 12-06-28 13 59 59



写真 12-06-28 14 00 02



写真 12-06-28 14 07 02



写真 12-06-28 14 07 08



写真 12-06-28 14 14 21