

「第19回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 東京都北区立稲付中学校（東京都北区赤羽西 6-1-4）

開催日時 2013年6月25日（火）

参加料理人 「四川飯店」 陳 建太郎

「szechwan restaurant 陳」 井上 和豊

給食内容 「キュウリとザーサイの混ぜご飯」
「東京Xのオイスターソース炒め」
「トマトたっぷり彩り野菜スープ」(米粉を使用)
「レモン風味のアップルゼリー」
牛乳

1食あたりのカロリー（目安） 850kcal

給食形態 自校式 約460食

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

共催 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メニューを作成。給食調理員とともに調理、生徒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。

目的

- ・ 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、生徒の食事への関心を高める。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 米粉を使用し、米粉の普及推進をはかる。



学校評価

- ・ スープのとろみ付けに初めて米粉を使用した。
やさしいとろみで大変美味しく、今後も積極的に活用したい。
- ・ シェフとの会食では、和やかな会話が美味しい食事をよりいっそう美味しくするスパイスになった。
- ・ 「スーパー給食」で多くの生徒が幸せな気持ちになれたことと思う。
- ・ シェフをはじめ、スタッフ、関係諸機関の皆様には、貴重な体験をさせていただき、心より感謝。

2013年6月28日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部