

「第20回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 千葉県千葉市立花島小学校（千葉県千葉市見川区花見川8-1）

開催日時 2013年7月8日（月）

参加料理人 「PLATE ORGANIC&GRILL」 尾前 武

給食内容 「米粉パン」

「蒸し鶏と根菜の胡麻和え」（米粉を使用）

「マンハッタクラムチャウダー」

オレンジ

牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約280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、子どもたち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、子どもたち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

- ・ 野菜に米粉をまぶして揚げることで、食材の美味しさを十分に味わうことができた。もう少し米粉が安くなるともっと使いやすくなる。
- ・ 野菜の切り方や味付けがいつもの給食と違ってとても勉強になった。
- ・ 全体的にボリュームはあったが、大変美味しく残食がほとんどなかった。
- ・ 米粉パンも子どもたちに好評で、今後も積極的に使用したい。
- ・ シェフとの会食と交流会は、子どもたちのキャリア教育にもつながった。

2013年7月10日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部