

「第23回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 山口県下松市立笠戸小学校（山口県下松市大字笠戸島 209）

開催日時 2013年10月28日（月）

参加料理人 イタリアン「Osteria Lucca」榎谷 周一郎

給食内容 きのこの炊き込みご飯

笠戸平目の米粉揚げ トマトとナスのあんかけ *米粉を使用

じゃが芋のポータジュ

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） 650kcal

給食形態 自校式 約20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

- ・ 笠戸平目の衣として米粉を使用したが、からっとさくっと揚がり、美味しく仕上がった。
- ・ 少ない器材をうまく使い回して効率よく調理を進める段取りに、シェフの力を感じた。
- ・ なかなか普段食べる事がないメニュー内容に、新鮮な美味しさを感じた。
- ・ 今年度で廃校が決まり、子どもたちはもちろん、先生にとってもとても感動的なイベントになった。
- ・ 子どもたちがシェフとの交流をとても喜び、普段以上の笑顔を見せてくれて「スーパー給食」を実施することができて本当に感謝しています。

2013年10月28日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部