

「第24回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 三重県伊賀市立中瀬小学校（伊賀市西明寺 105）

開催日時 2013年11月18日（月）

参加料理人 イタリアン「京都ネーゼ」森博史

給食内容 鶏もも肉の豆乳グラタン 香草パン粉

ブロッコリーとしらすのトマトソースパスタ ※米粉を使用

赤オレンジゼリー すなみ柿と共に ※米粉を使用

ご飯

牛乳

1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約150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

- ・ 野菜の切り方、炒め方、米粉の使い方、ルウの作り方等大変勉強になった。
- ・ 乳製品アレルギーの子に対して、豆乳グラタンをシェフ自ら米粉と豆乳のみで作っていただいた。今後の参考にしていきたい。
- ・ 子ども達に「料理人」の仕事についても楽しく教えていただき、とてもいい経験になったと思う。
- ・ 子ども達にとっても、栄養士、調理員にとっても大変貴重な時間になった。またこのような機会があればうれしいです。

2013年11月18日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部