

「第33回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 相模原市立桜台小学校
(神奈川県相模原市南区7-7-1)

開催日時 2015年3月4日(水)

参加料理人 「オステリア ルッカ」 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 ※米粉を使用

ほうれん草のミネストローネ

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750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

- ・ 子どもたちは「おいしい!」「魚が特にイタリアン!」「高級感がある!」と口々に感想を言っていた。
- ・ 「白身魚のプッタネスカ」に揚げ衣として米粉を使用した。カリッと揚がった白身魚にプッタネスカソースがよく絡んでいてとても美味しかった。他にも色々アレンジできそうなので、また作ってみたい。
- ・ 6年生との交流会では、質問に笑いを交えて丁寧に答えていただき、卒業前の忘れられない思い出の一つになったと思う。

2015年3月12日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部