

「第69回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 東京都小平市立小平第六小学校
(東京都小平市小川東町3-1-2)

開催日時 2015年9月9日(水)

参加料理人 「Le japon」 中田耕一郎

給食内容 薩摩芋のごはん

豚ロースのフリット ラタトユイユソース ※米粉を使用

南瓜のスープ 白みそ仕立て

レモングラスのブランマンジェ ブルーベリー赤ワインソース

牛乳



1食あたりのカロリー(目安) 650kcal

給食形態 自校式 約630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

- 米粉を使った豚ロースのフリットはサクリ仕上がりに、ラタトユイユソースとよく絡み、とても美味しかった。子どもたちにも大人気だった。
- 薩摩芋の扱い方や西京みその活用法など、シェフならではの調理法を学ぶことができた。今後の調理に繋げていきたい。
- 交流会ではシェフの「食」に対する広く、深い思いが子どもたちに伝わったと思う。また、料理のことについても勉強になった。

2015年9月16日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部