

## 「第76回 超人シェフのスーパー給食（米粉でスーパー給食）」実施報告書

実施場所 東京都調布市立八雲台小学校（東京都調布市八雲台1-1-1）  
実施日時 平成28年11月30日（水）  
料理人 「スーツァンレストラン陳」 菰田欣也

給食内容 色々木の子の混ぜごはん  
白身魚の五色あんかけ ※米粉を使用  
ざーさいと豆腐のスープ ※米粉を使用  
杏仁豆腐  
牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 650kcal  
給食形態 自校式 約475食  
主催 調布市立八雲台小学校  
共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構



概要 米粉の普及推進をはかる観点から、「超人シェフ」が給食規定の範囲内で米粉を使用したメニューを作成し、給食を実施しました。また、調理員とともに調理を行い、児童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いました。

### 目的

- ・ 米粉を積極的に使用することで、学校給食での米粉の使用を推進します。
- ・ 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、児童の食事への関心を高めます。
- ・ 料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学んでもらいます。
- ・ 調理員や学校栄養士へ向けて、食材としての米粉が、大変有用であることの理解を深めます。



### 学校評価

#### <米粉について>

- ・ 給食に米粉を使用したことがなかったが、今回のスーパー給食で使用方法を学べた。
- ・ 魚の揚げ衣として、最初はうまく揚げられなかったが、コツを掴み最終的には綺麗に揚げる事が出来た。揚げてから時間が経ち、あんを掛けてもサクサクしていて美味しかった。

#### <スーパー給食について>

- ・ 普段から給食の時間を使い、各国の大使館や他県の方との交流を図っているがスーパー給食は特に楽しみにしていた児童・先生が多く、特に 残食が少なかった。
- ・ 会食中や交流会ではシェフの話聞くことができ、児童にとって食事や食材に対する興味を深めることができた。

平成28年12月7日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部