

## 「第79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 神奈川県相模原市立鶴の台小学校（神奈川県相模原市南区旭町24番5号）  
実施日時 平成29年3月3日（金）  
料理人 「ラ・ロシェル」 工藤敏之

給食内容 ごはん  
甘辛チキンのパンケーキ ※米粉を使用  
米粉のお団子スープ ※米粉を使用  
丸ごとゴロっとイチゴのゼリー  
牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 640kcal  
給食形態 自校式 約700食  
主催 相模原市立鶴の台小学校  
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>

- ・ 今回の給食で、米粉はとろみを付けたり、食材がサクサクに仕上がるなど、様々な料理に活用出来る万能食材だということがわかった。
- ・ 今後給食に米粉を使ったメニューを取り入れていきたい。
- ・ 通年すいとんや白玉団子などは残食率が多いが、今日の米粉のお団子スープはよく食べていた。

#### <スーパー給食について>

- ・ 見た目の美しさを大切にして料理を作っていることや、普段なら廃棄してしまう茹で汁なども料理に加えて美味しく仕上げる工夫など、勉強になった。
- ・ 「普段とは違う給食」ということで子どもたちも使われている食材、調味料に興味を持って食事をしていて、「どんな食材が使われているのか」を考えながら食事をする良い機会となった。

平成29年3月17日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部