

南三陸志津川小学校 炊き出し給食 報告書

平成23年8月29日
(社)超人シェフ倶楽部

志津川小学校・炊出し実施概要

実施日程 2011年8月27日(土)

後述メニューにて、総食数は700食。

参加シェフ 中嶋貞治(「新宿割烹 中嶋」店主)

尾身奈美枝(料理研究家)

調理アシスタント4名

参加スタッフ 超人シェフ倶楽部より5名

JAみやぎ登米より2名

<タイムスケジュール>

6:45 設営スタッフ会場IN 設営開始

8:45 シェフ会場IN

8:00 基本調理済み食材到着(会津若松より)→現地調理作業開始

10:30 ご飯到着(仙台より)

12:40 炊出し開始(N響終了後の体育館で全員昼食)

食事提供は、体育館隣接の小ホールにて実施

教員により学年事に誘導、事前に整理券を配布。

13:30 炊出し提供終了 随時、片付け・撤収開始

15:30 全スタッフ会場より撤収

<提供メニューと調理分担>

・和風だしカレー丼(中嶋貞治)

工場にてカレーと具材をパック詰め→現地にて湯煎後、ごはんにかけて提供

・コーンバーグ・夏野菜のトマトソース(尾身奈美枝)

工場にてハンバーグ、ソースをパック詰め→現地にて湯煎後提供

・シーフードサラダ(尾身奈美枝)

工場にて茹でた具材とドレッシングをパック詰め→現地にて具材を合わせ、生レタスと一緒に提供

・マンゴープリン(「中国料理 美虎」オーナーシェフ五十嵐美幸)

アップルジュース(米穀機構手配→現地に事前搬入)

<設営および調理関連機材調達状況>

現在、イベント等の設営・運営を広く行っている株式会社フジヤが担当

<http://www.fujiya-net.co.jp/corporate/>

(テント、鍋一式、ガス一式、調理器具、冷風設備一式、設営スタッフ、ゴミ処理段取り)

設営スタッフおよびサービススタッフは総勢20名程度の予定(シェフ含む)。

<調理および食材手配状況>

調理は、会津若松市内の食品工場で調理

食材は、工場の既存出入りの指定業者およびJAみやぎ登米から調達。

炊飯は、仙台市内の食品工場にて行う(JAみやぎ登米の米を使用)。

当日のご飯提供料とのバランスから、急遽ホテル観洋から追加ごはん48kを調達。

以上

超人シェフ倶楽部

「志津川小学校 イベント風景」



