

「第32回 米粉でスーパー給食」(東北応援給食) 実施報告書

開催場所 福島県本宮市立白沢中学校
(福島県本宮市白岩字柳内 835)

開催日時 2015年2月18日(水)

参加料理人 「メゾン ド スリジェ」 浅水屋 巖

給食内容 米粉パン ※米粉を使用
たっぷり野菜のトマトカレースープ ※米粉を使用
ポークと根菜の米粉フリット ※米粉を使用
米粉のチョコレートプリン ※米粉を使用
牛乳

1食あたりのカロリー(目安) 820kcal

給食形態 自校式 約300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、生徒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。
また、東日本大震災で被災した地域の生徒に「食」を通して笑顔と元気を届ける。

目的

- 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、生徒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。
- 東日本大震災で被災した地域を応援する。



学校評価

- 全ての料理に米粉が使用されていて、米粉の活用法を色々知ることができた。
特に、サクサク仕上がった米粉のフリットと、トロリと滑らかな舌触りのデザートは、生徒に好評だったようで今後も活用していきたい。
- 普段口にすることのない料理でありながらも大変美味しく食べていて、このような機会を経験することができ嬉しく思う。
- 会食や交流会時の生徒からの質問に丁寧に答えていただき、料理人という職業についても学ぶことができた。

2015年2月27日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部