

## 「第71回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催校 福島県三島町立三島小学校（福島県大沼郡三島町大字宮下字建堀 1846）  
福島県三島町立三島中学校（福島県大沼郡三島町大字宮下字上ノ原 2099）  
開催場所 交流センター山びこ（福島県大沼郡三島町大字名入字諏訪ノ上 418）  
開催日時 2015年10月28日（水）  
参加料理人 「メゾン・ド・スリジェ」 浅水屋巖

給食内容 カボチャのバターライス  
地鶏とヒラタケのフレンチ春巻き ※米粉を使用  
地野菜の白いカレースープ ※米粉を使用  
柿のレモンゼリー  
牛乳

1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約140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。地域食育支援コーディネーターや保護者とともに調理、児童・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。

### 目的

- 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、児童・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。  
（今回は、管轄教育委員会および学校長、保護者に、「給食」の意義を再認識してもらう。）
- 米粉を使用し、米粉の普及推進をはかる。



### 学校評価

- 春巻きは米粉でとろみ付けした具とパリッと揚がった皮がよく合いとても美味しく仕上がった。今後もメニューに取り入れたいと思う。
- シェフならではの献立はどれも目新しいものばかりで参考になった。いつもと違う感覚で地元の食材を食べることができた。
- 会食や交流会ではシェフの話聞くことができ、児童・生徒にとって良い経験、思い出になった。児童・生徒の質問にも丁寧に答えてもらった。

2015年11月4日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部