

小平市「米粉料理講習会」実施報告書

開催場所 小平市立小平第六小学校内 家庭科室
(東京都小平市小川東町 3-1-2)

開催日時 平成 28 年 8 月 29 日 (月)

参加料理人 「ル・ジャポン」 オーナーシェフ 中田耕一郎

主催 小平市教育委員会

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

協力 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

対象 小平市内学校栄養士、調理員



趣旨 講義や実演を通して、学校給食で米粉を活用するきっかけを作り、併せて食と健康に関する幅広い知識や技能を身に付けてもらいます。

目的 米粉の特徴と調理に関して、理解促進をはかります。

有名シェフによる実演で、米粉料理のコツを習得してもらいます。

内容 すべて米粉を使ったレシピで講義と実演を行いました。

- 豚肉と大根のパテ
- 米粉のカレーうどん
- 米粉のブラウニー



受講者評価 (主なアンケート結果、参加者 24 名中回答 23 名)

1 講習会について

- ・ 大変参考になった 22 名
- ・ ある程度参考になった 1 名

<主なコメント>

- ・ 大量調理に置き換えての話もあり参考になった。
- ・ 全て給食に取り入れ可能で、シェフならではの調理のポイントを含め参考になった。
- ・ 米粉の調理ノウハウが集中的に学べてよかった。
- ・ 児童にも米粉のことを伝えていきたい。

2 米粉と食料自給率および国の農業施策の関連について

- ・知っていた 12名
- ・知らなかった 11名

3 米粉の特長は理解できたか

- ・理解できた 23名

4 給食での米粉活用について

- ・活用している 10名
- ・活用していない 12名
- ・活用を検討中 5名（「活用していない」の12名中）
- ・無回答 1名

<主なコメント>

- ・米粉の価格、メーカーによる品質の違いが今後の課題と感じる。
- ・米粉の使い方がまだまだ周知されていない。
- ・米粉の特長ならではのレシピが必要。

5 今後も米粉講習会に参加したいか

- ・是非参加したい 5名
- ・参加したい 11名
- ・どちらとも言えない 1名
- ・無回答 1名

平成 28 年 9 月 5 日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部