

# 千葉県「米粉料理講習会」実施報告書

開催場所 千葉県総合教育センター内 家庭科実験室  
(千葉県千葉市美浜区若葉 2-13)

開催日時 平成 28 年 11 月 22 日 (火)

参加料理人 「ラ・ロシェル山王」料理長 川島孝

主催 千葉県教育委員会

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

講習会実施(受託) 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

対象 千葉県内学校栄養職員

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。

- 米粉と金時豆のニョッキ 白菜ファルシイ
- 米粉のヴィエノワーズ アサリのクリームソース
- とろける米粉のブランマンジェ



受講者評価 (主なアンケート結果、参加者 23 名中回答 22 名)

## 1 講習会について

- ・ 大変参考になった 17 名
- ・ ある程度参考になった 5 名

<主なコメント>

- ・ 米粉料理の調理ポイントやアレンジ方法が参考になった。
- ・ いままで知らなかった米粉の活用法が知れて良かった。
- ・ シェフに料理を教えてもらう機会がないので参加できて良かった。
- ・ 米の消費量の現状について、学校で生徒に伝えたいと思った。
- ・ 学校給食により取り入れやすいレシピだと良かったと思う。

## 2 米粉の特長は理解できたか

- ・ 理解できた 22 名
- ・ 既に理解していた 0 名

3 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 10名

4 給食での米粉活用について

- ・活用している 19名
- ・活用していない 1名
- ・活用を検討中 1名
- ・無回答 1名

<主なコメント>

- ・米粉の活用について、より具体的な使用量（用途を使用の目安）が欲しい。
- ・米粉も米粉パンも価格が高い。
- ・とろみ付けや天ぷら粉での活用以外での使い道がわからない。
- ・米粉料理のレパートリーが乏しい。

5 今後も米粉講習会に参加したいか

- ・是非参加したい 8名
- ・参加したい 12名
- ・どちらとも言えない 2名

平成 28 年 11 月 29 日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部