

「第78回 超人シェフのスーパー給食（米粉でスーパー給食）」実施報告書

実施場所 千葉県松戸市立第一中学校（千葉県松戸市岩瀬587番地）
実施日時 平成29年2月22日（水）
料理人 「ラ・ロシェル山王」 川島孝
「赤坂四川飯店」 陳建太郎

給食内容 【Aメニュー】 ソフトフランス
米粉のヴィエノワーズ
ブイヤベースソース ※米粉を使用
米粉と金時豆のニョッキ
スープガルビュール ※米粉を使用
牛乳



【Bメニュー】 ごはん
麻婆豆腐 ※米粉を使用
小松菜と大豆の卵オイスターソース炒め
※米粉を使用
カブとかにかまのさっぱりスープ
※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（A・B選択メニュー） 約1000食
主催 松戸市立第一中学校
共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構



概要 米粉の普及推進をはかる観点から、「超人シェフ」が給食規定の範囲内で米粉を使用したメニューを作成し、給食を実施しました。今回は、平成28年11月22日（火）に千葉県総合教育センターで実施した「米粉料理講習会」（千葉県教育委員会主催）で講習したレシピを元にした献立となっています。また、調理員とともに調理を行い、生徒たち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いました。

今回は、カフェテリア方式での給食実施となっており、「米粉料理講習会」で講師を担当した川島孝の献立（Aメニュー・約540食）と、陳建太郎の献立（Bメニュー・約460食）を提供しました。

目的

- ・ 米粉を積極的に使用することで、学校給食での米粉の使用を推進します。
- ・ 調理員の方に、「米粉料理講習会」での講習内容を実践する上でのコツを会得してもらいます。
- ・ 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ます。
- ・ 料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学んでもらいます。

- ・ 調理員や学校栄養士へ向けて、食材としての米粉が、大変有用であることの理解を深めます。



学校評価

<米粉について>

- ・ 今までもとろみ付けやカップケーキなどで米粉を使用していたが、今後は今回教わったニョッキなども取り入れて米粉のメニューを増やし、使用を継続していきたい。
- ・ 給食ではとろみ付けに主に使用していたが、今回様々な使い方、特長を学べたことがよかった。

<スーパー給食について>

- ・ 食材の使い方や調味料などの活かし方が給食と異なっていて、大変参考になった。また、調理技術だけでなく、料理に対する姿勢など調理員たちにもいい刺激になった。
- ・ 生徒たちも普段とは違う給食を楽しみ、「美味しかった」と喜んでくれた。

平成29年3月14日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部