

「第90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

実施学校 東京都中野区立上鷲宮小学校(東京都中野区上鷲宮 1-24-36)

実施日時 平成30年3月12日(月)

給食作成シェフ 浅水屋巖(「メゾン・ド・スリジェ」オーナーシェフ)

給食メニュー 米粉のケイクサレ・オ・ジャンボン(米粉を使用)
あさりとブロッコリーのクリーム春巻き
(米粉を使用、講習会実習メニュー)
春キャベツのもちもちミートボール
(米粉を使用、講習会実習メニュー)
牛乳



1食あたりのカロリー(目安) 640kcal

給食形態 自校式 約410食

主催 東京都中野区立上鷲宮小学校

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

給食実施(受託) 一般社団法人 ChefooDo

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。また、調理員とともに調理を行い、児童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、平成29年11月13日に中野区立上鷲宮小学校で実施した「米粉料理講習会」で実施したレシピから、2メニューを取り入れ、新たな米粉メニュー1品を加え、3メニュー全てに米粉を使用して実施しました。また、児童の家庭には「給食だより」を配布することで、学校給食や家庭での日常的な米粉利用のきっかけ作りをしました。

目的

- ・ 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使い勝手が良いことへの理解を深めます。
- ・ 「米粉料理講習会」で実習した米粉活用のコツを、学校給食の調理の中で実践してもらいます。
- ・ 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。
- ・ 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、児童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使い勝手が良いことへの理解を深めます。



学校評価

<米粉について>

- ・ 使い勝手の良さや、扱いの簡単さを実感できた。
- ・ 今後、少しずつ米粉を使ったメニューを増やしていきたい。
- ・ 春巻きに残食が出たが、概ね児童に好評でいつもより残食が少なかった。

<スーパー給食について>

- ・ シェフが大量調理に対して臨機応変に対応してくれて良かった。また、勉強になった。
- ・ シェフが来ることに児童が素直に喜んでくれていた。
- ・ 短い時間でも、交流会を通じて“食”への関心が高まったと感じた。

平成30年3月23日
一般社団法人 ChefooDo