

岩手県大船渡市立綾里小学校で、 『超人シェフのスーパー給食』（ごはんで給食）を行いました。

『超人シェフのスーパー給食』（ごはんで給食）は、ごはんと地元の旬の食材で、おいしい給食を提供することを通じて、子どもたちの好き嫌いをなくし、「食」への興味や地域に根ざした食文化、さらには地域への理解を深めてもらう、ごはんをベースとした食育推進活動です。

本年度も、農林水産省の「食べて応援しよう！」被災地を応援する取組に賛同し、超人シェフ倶楽部の協力のもと、被災東北3県の岩手・宮城・福島の各県で、元気の出るごはん給食を実施することとし、平成24年10月5日に行った福島県（いわき市立川部小学校）に引き続き、岩手県でも下記のとおり開催致しました。

- 1 実施時期 平成25年2月4日（月）
- 2 実施校 岩手県大船渡市立綾里小学校（児童数 117名）
岩手県大船渡市三陸町綾里字平館21
- 3 参加シェフ 浅水屋 巖（メゾン・ド・スリジェ）
- 4 給食形態及び給食数
センター方式 / 約230食（綾里中学校分含む）

5 実施概要

- (1) 給食献立
- ・キヌアととんぶりのつぶつぶバター醤油ごはん
 - ・豚とレンコンのミートボール
 - ・人参のコンフィー クミン風味
 - ・キノコとじゃが芋のトロトロスープ
 - ・ココナツのブラマンジェ

- (2) 概要 フランス料理の超人シェフ・浅水屋シェフが学校給食実施基準等の範囲内で、フランス料理ならではのおいしいオリジナルの給食献立を作成。給食調理員と共同調理して、児童等に提供。給食後の児童との交流会では、料理を作るときの心がけや今日の献立の工夫点など児童との楽しい交流が行われた。

また、浅水屋シェフは、料理していて苦しい時も、頑張っていればうれしいこともあることを話し、児童にも、「うれしいことや楽しいことを得るためには、つらいことや苦しいことから逃げないでください」と頑張ることの大切さを伝えていた。



交流会風景



給食献立