

がんばれ日本！

「米粉で給食」

2012/8/吉日

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

TEL: 03-4334-2165

～シェフによる食育企画～

米粉を使った学校給食プロジェクト

超人シェフ倶楽部「スーパー給食」実施のご案内

食育を推進する「超人シェフ倶楽部」が、「食事への関心を高める機会を与えること」「地元の生産物への知識、興味も持たせること」「好き嫌いをなくすきっかけを作ること」をテーマに実施してまいりました「超人シェフのスーパー給食」を今度は“米粉”を使って2012年9月24日に東京都国分寺市の小学校で開催することとなりました。

～開催概要～

■名称 「超人シェフのスーパー給食」

■実施日 2012年9月24日(月)

■実施場所 東京都国分寺市立第十小学校 (自校式, 約400食)

■給食作成シェフ 「szechwan restaurant 陳」 菰田 欣也

社団法人日本中国料理協会シェフ参加予定

■実施メニュー(仮)

チャーハン風ごはん

米粉入りもちもち焼売 ※米粉を使用

学校で作った野菜のスープ ※米粉を使用

ミントの香りのアップルゼリー

牛乳

■共催 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

■内容 様々な食の問題が取り沙汰される昨今、超人シェフが給食規定の範囲の中で、地元の食材や、生徒が残しがちな食材を取り入れ、更に話題の食材である「米粉」を取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理し、児童と一緒に食べるなど、学校給食を通じたシェフとの交流活動を行います。

■目的 ◆一流の料理人により作られた給食を食べてもらうことにより、食べ物のおいしさ、食事の楽しさを伝え、子ども達の“食事への関心”を高め、好き嫌いをなくすきっかけを作る。
◆地域の人たちが栽培した旬の野菜をメニューに取り入れることで、子ども達に地元の生産物への知識、興味も持たせ、地産地消を提唱する。
◆交流を通じて、子ども達に料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学ぶ場とする。

- ◆ レシピ配布により家庭で料理をするきっかけを作る。
- ◆ 子供達にも喜ばれ、給食調理員と栄養士の勉強会にもなり、蓄積されるレシピで“給食の質の向上”を図る

■ **取 材** 当日、取材希望の場合は、参加人数・取材形態等を9月14日までにご連絡ください。
給食室に入る取材者には腸内細菌検査(O157含む)の実施が必要です。
※腸内細菌検査は、結果が出るまでに約1週間掛かります。



szechwan restaurant 陳 渋谷店 菰田欣也

1968年12月東京都品川区に生まれる。1988年大阪あべの辻調理師専門学校卒業。同年赤坂四川飯店(民権企業株式会社)入社。19歳から陳の下で修行を始める。1999年4月「陳建一麻婆豆腐店」立川店オープン立ち上げ。この頃から陳の出演する「料理の鉄人」等でスーシェフとして活躍。2001年4月32歳にしてセルリアンタワー東急ホテルにあるszechwanrestaurant 陳 渋谷店の料理長として、料理だけでなく、設計等にも、取り組みオープンを成功させる。2003年4月社団法人日本中国料理協会、全国青年部部長に就任。2004年11月 第五回中国料理世界大会(中国・広州)へ出場。日本人初熱菜部門個人金賞受賞。4年に一度行われるこの大会では、史上最多の参加者を集め、盛大に開催された。現在、レストランの総料理長を務める中、専門学校や料理教室の講師、イベントや料理番組等にも多く出演し、幅広く活躍している。

■ **超人シェフ倶楽部とは**

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

各シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>

「超人シェフのスーパー給食」に関する取材、お問い合わせ先
一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL:03-6273-0466/FAX:03-6273-0876