

2012/1/吉日

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

TEL: 03-4334-2165

がんばれ日本!

「米粉で給食」!

～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」を今回は“米粉”を使って2012年2月17日に町田市立小山中央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2月17日(金)
- 実施場所 東京都町田市立小山中央小学校 (給食:自校式 給食数:約700食)
- 給食作成シェフ 山下 久 フレンチ【ビストロQ】
後藤 祐司 イタリアン【ビッフィ テアトロ】

■実施メニュー

いろいろなお豆とお米のリゾピラフ
鶏胸肉のミラノ風カツレツ トマトソース ※米粉を使用
白菜の純白ポタージュ
黒ごま豆乳のパンナコッタ
ジョア

- 主 催 一般社団法人 超人シェフ倶楽部
- 後 援 社団法人 米穀安定供給確保支援機構
- 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、学校給食を通して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、興味を持たせ、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。

子ども達にも喜ばれ、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2月10日までにご連絡ください。

なお、給食室内部の取材に関しては、2月3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等)の実施が必要です。

給食作成シェフ： 山下 久【ビストロQ】



千葉県出身

高校卒業後、料理人の世界に入り、都内レストラン数軒で修行を重ねる。

2003年、西麻布のレストランでシェフとなり「鉄板フレンチ」という分野を提案して、世間に注目を浴びる。

2010年、オーナーシェフとして赤坂「Bistro Q」を開店。

「大人食堂」と銘打ち、「食べて元気になる」をモットーに日々奮闘中。

食材やワインにも造詣が深い。

給食作成シェフ： 後藤 祐司【ビッフィ テアトロ】



千葉県出身

16歳より都内イタリアン“リストランテ・ドマーニ”“リストランテ・クローチェ・エ・デリツツィア”等にて修行。

“リストランテ・カミネット”、トランジットジェネラルオフィスでエグゼクティブシェフに就任。

27歳で渡欧。3年間イタリア修行。

シチリア島の2つ星リストランテ“リストランテ ドゥオーモ”での修行を最後に31歳で帰国。

2011年2月より現職“白金台・RISTORANTE Biffi TEATRO”シェフに就任。

■ 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