

「第12回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 東京都町田市立小山中央小学校（東京都町田市小山が丘3-7-1）

開催日時 2012年2月17日（金）

参加料理人 「Bistoro Queue」 オーナーシェフ・山下九

「BIFFI Teatro」 後藤祐司シェフ

給食内容 「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」
「小松菜のレモンマリネ」
「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

1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約食

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



概要 「超人シェフ」が給食規定の範囲内で、地産地消の理念をもとに地元食材をできるだけ活用し、生徒が残しがちな食材を巧みに取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理、児童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った。交流会では、シェフと児童、学校関係者の間で食育、米粉のPR、食糧自給率等の話題を織り交ぜた対話が行われた。

目的

- ・食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、子供たちや父母の“食事への関心”を高め、好き嫌いをなくすきっかけを作る。
- ・地産地消の提唱。
- ・料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学ばせる。
- ・家庭向けにレシピを配布することで、家庭で料理することのきっかけにする。
- ・給食調理員や学校栄養士へ向けて、今後の“給食の質向上”意識を高める。