

# 「第16回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 富山県富山市立中央小学校（富山県富山市五番町4-35）

開催日時 2012年11月5日（月）

参加料理人 「みちはば和食 たて野」館野 雄二

給食内容 「メルルーサの当座煮丼」（米粉使用）

「蒸し白菜と薄揚げのお浸し」

「里芋となめこの味噌汁」

「リンゴのきんとん仕立て」

牛乳

1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約410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 超人シェフ俱楽部

**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”的大切さを学ばせる。
- ・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。

## 学校評価

- ・米粉の調理活用に改めてヒントとなるレシピで、今後の米粉利用につなげたい。
- ・米粉を使ったメルルーサの当座煮丼は「サクサク仕上がったメルルーサの唐揚げと甘辛い醤油だれがとてもマッチして美味しかった。」「米粉を使かった唐揚げを家庭でも作ってみたい。」と生徒、職員からも好評だった。
- ・子どもたちが残しやすい食材（きのこ、野菜など）を取り入れたり地場の食材を使かった献立は、残食もなく、子どもたちに大好評だった。
- ・シェフとの交流は、子どもたちにとってとても貴重な出会いとなった。

2012年11月6日  
一般社団法人 超人シェフ俱楽部









