

「第17回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 神奈川県相模原市立桜台小学校（神奈川県相模原市南区相模台7-7-1）

開催日時 2013年2月25日（月）

参加料理人 「麻布長江 香福筵」田村 亮介

給食内容 「わかめ・しらす・ごまの混ぜご飯」
「鶏肉・大豆の甘酢炒め」（米粉使用）
「キャベツ・玉ねぎ・ザーサイの中華ポタージュ」
「いちごミルクプリン」
牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約390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。

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。
- ・ 甘酢炒めではとろみ付けに米粉を使用し、優しいとろみで食材とあんがよく絡み、とてもおいしく仕上がった。
- ・ 野菜が多く使われた献立で、残食率も少なく、児童だけでなく職員にも大好評だった。
- ・ 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。

2013年2月27日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部