

「第18回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 奈良県立精華学院（奈良県奈良市高樋町172）

開催日時 2013年3月4日（月）

参加料理人 「アレグレス広尾」塩谷 茂樹

給食内容 「クレームトマト ごはん」
「ミラノ風チキンのカツレツ」
「ベビーリーフのアンチョビサラダ」
「ポム・リヨネーズ」
「米粉生地タルトタタン」（米粉を使用）
お茶

1食あたりのカロリー（目安） 850kcal

給食形態 自校式 約70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メニューを作成。給食調理員とともに調理、生徒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、シェフと生徒、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、生徒の食事への関心を高める。
- ・ 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。
- ・ 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

- ・ 米粉は普段使ったことがなかったので、新しい発見があった。タルト生地がホロホロとして、大変美味しかった。
- ・ 米粉の特徴を知ることができたので、今後色々な料理に活用してみたい。
- ・ どの料理も残食がなく、生徒だけでなく職員にも大好評だった。
- ・ シェフとの交流で、生徒はシェフの熱い思いを受け取ったと思う。大変貴重な経験となった。

2013年3月12日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部