

「第25回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 三重県大紀町立大宮小学校

(度会郡大紀町滝原 1781-1)

開催日時 2014年1月28日(火)

参加料理人「メゾン・ド・スリジェ」浅水屋 巖

給食内容 ブリと五目野菜のカレークリームソース ※米粉を使用

甘口チリビーンズスープ

じゃが芋のロースト

緑茶のブラマンジェ

ご飯

牛乳

1食あたりのカロリー(目安) 650kcal

給食形態 自校式 約100食

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

共催 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、子どもたち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。

目的

- 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、子どもたち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。
- 米粉を使用し、米粉の普及推進をはかる。



学校評価

- 米粉をとりみ付けに使うときの分量加減や、タイミングが勉強になった。
- 地元食材をうまく生かし、素敵なフレンチに仕上げてもらい、普段の給食とは、一味も二味も違う新鮮なおいしさを感じる給食になった。
- 子ども達がレシピに興味を持ち、料理人への関心も広がってくれて良かった。
- 子ども達にとっても、栄養士、調理員にとっても大変貴重な時間になった。またこのような機会があればうれしいです。

2014年1月28日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部