

# 「第26回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 埼玉県戸田市立戸田東小学校

(戸田市下戸田 1-3-3)

開催日時 2014年2月13日(木)

参加料理人 「みちば和食 たて野」 舘野 雄二

給食内容 白身魚の当座煮丼 ※米粉を使用

カレー風味のけんちん汁

キャベツともやしのナムル

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700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

- 米粉を衣にした2度揚げが、とてもさくさくで美味しく仕上がりに、今後の勉強になった。
- 子どもたちも教職員も、いつも以上に美味しい給食を体験できた。
- 魚が苦手な児童が多い中、ほとんどの子どもたちがしっかりと魚を食べてくれて嬉しかった。
- いつもの2倍量の野菜だったが、ほぼ残食なく子どもたちが食べてくれた。
- 「スーパー給食」実施日ということがあったのか、最近になく欠席や保健室にくる子どもたちが少なく、児童の期待感を感じられてとても良かった。

2014年2月13日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部