

「第 28 回米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 小平市立小平第六小学校

(東京都小平市小川東町 3-1-2)

開催日時 2014 年 7 月 16 日 (水)

参加料理人 「タベルナ アイ」 今井寿

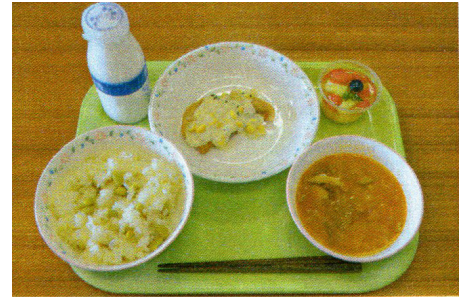
給食内容 枝豆の炊き込みご飯

豚肉の唐揚げ とうもろこしクリームソース＊米粉を使用

ミネストローネ

オレンジのゼリー フルーツのマチエドニアと共に

牛乳



1 食あたりのカロリー (目安) 650kcal

給食形態 自校式 約 600 食

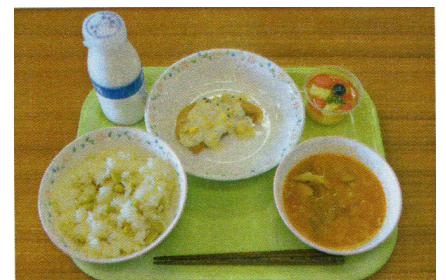
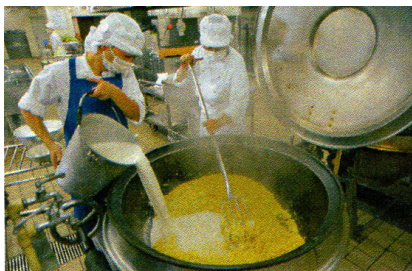
共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

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

- ・ 主催の豚肉の唐揚げは、米粉の衣がカラッと、中の肉はしっとりと仕上がりが大変美味しかった。また、水溶き米粉で仕上げたクリームソースがよく合い、子どもたちが喜んで食べていた。今後も作りたいと思う。
- ・ スープは、今まで作っていたミネストローネとは一味違い、本格的な味で勉強になった。
- ・ シェフがとても親しみやすく、楽しく調理ができた。
イタリアについてもいろいろ教えていただき、子どもたちにとっても貴重な時間になった。
- ・ このようなイベントを、ぜひまた子どもたちに経験させてあげたい。

2014 年 7 月 16 日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部