

「第29回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 相模原市立大野小学校
(神奈川県相模原市南区古淵3-21-2)
開催日時 2014年10月20日(月)
参加料理人 「szechwan restaurant 陳」 菰田欣也

給食内容 鶏挽肉と大豆のそぼろ
白身魚の米粉揚げ ※米粉を使用
さがみなのかき玉スープ ※米粉を使用
ミントの香りのアップルゼリー
牛乳

1食あたりのカロリー(目安) 650kcal
給食形態 自校式 約750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

- 白身魚の米粉揚げは、冷めても衣がサクツとしていた。また、タレがよく絡んでいて子どもたちは喜んで食べていた。
- スープは少し薄味だったが、米粉の優しいとろみとエビの旨みが出ていて美味しかった。素材の味を生かした調理方法は、今後も仕事に取り入れていきたい。
- シェフの調理技術、野菜の切り方等、学ぶことが多かった。
- シェフが楽しく調理している姿が印象的だった。集会での話も楽しく、参考になった。

2014年10月20日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部