

## 「第30回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 富山市立蜷川小学校  
(富山県富山市赤田 75-1)

開催日時 2014年11月11日(火)

参加料理人 「加賀料理 杉の家 やまぐち」 山口利和

給食内容 鶏五目掛けごはん ※米粉を使用  
白菜と小松菜胡麻クリーム煮 ※米粉を使用  
具沢山味噌汁  
りんご  
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

- ・ 鶏五目掛けごはんは、水溶き米粉を入れることによって全体がまとまり食べやすく、とても美味しかった。
- ・ 白菜と小松菜胡麻クリーム煮は、見た目と実際に味わった時とで意外性があり、子供も大人も美味しくいただきました。
- ・ いつもご飯が進まない子も完食していて、うれしかった。
- ・ 今後も積極的に米粉を使用していきたい。
- ・ 「スーパー給食だより」を配った当日に、早速夕食で作られた家庭があった。すぐ家庭にも広まる効果は素晴らしい。

2014年11月17日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部