

# 「第70回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催場所 東京都足立区立入谷中学校  
(東京都足立区立入谷 3-6-1)

開催日時 2015年10月16日(金)

参加料理人 「アルポルト」 片岡宏之

給食内容 バターライス  
ミート(ボロネーゼ)ソース  
ストラッチャテッラ  
米粉のパンナコッタ ※米粉を使用  
牛乳

1食あたりのカロリー(目安) 820kcal

給食形態 自校式 約180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、生徒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、生徒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

- 米粉のパンナコッタは、米粉で濃度を付けることでアガーや寒天を使わなくても簡単に美味しく作ることができた。今後もレシピを活用したいと思った。
- ボロネーゼソースの作り方やスープの香り付けにガーリックオイルを入れるなど、シェフならではの調理の工夫を学ぶことができた。
- 交流会ではシェフの食に対する思いや今までの経験を聞くことができ、生徒たちにとってよい刺激になったと思う。

2015年10月23日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部