

## 「第73回 米粉でスーパー給食」実施報告書

実施場所 東京都墨田区立隅田小学校（東京都墨田区墨田4丁目6番5号）

実施日時 2016年1月25日（月）

参加料理人 「szechwan restaurant 陳」 菰田欣也

給食内容 鶏挽肉と大根のそぼろご飯  
白身魚の米粉揚げ 野菜添え ※米粉を使用  
とうもろこしスープ ※米粉を使用  
牛乳プリン  
牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約480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 米粉の普及推進をはかる観点から「超人シェフ」が給食規定の範囲内で米粉を使用したメニューを作成。給食調理員とともに調理、児童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

- ・ 米粉を使用し、米粉の普及推進をはかる。
- ・ 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、児童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。



### 学校評価

- ・ 衣に米粉を使ったことで、白身魚がさっくり揚がっていた。
- ・ 普段は野菜を苦手とする児童が多いが、よく食べていた。
- ・ 包丁の使い方、野菜の下処理方法などシェフならではの調理法を学ぶことが出来た。
- ・ 会食や交流会ではシェフの話を聞くことができ、児童にとって良い経験、思い出になった。
- ・ シェフという仕事に児童も興味を持ったようだった。

2016年1月29日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部