

「第74回 米粉でスーパー給食」実施報告書

実施場所 新潟県長岡市立日越小学校（新潟県長岡市宝地町197-1）

実施日時 2016年2月12日（金）

参加料理人 「赤坂四川飯店」 陳建太郎

給食内容 ご飯

長岡ポークの回鍋肉 ※米粉を使用

長岡野菜たっぷりの春雨スープ

杏仁豆腐

牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約500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

- ・ 水が出てしまうなど大量調理に向かない炒め物だが、米粉でタレにとろみをつけてから野菜と合わせることで水が出ることなく仕上がっていた。
- ・ 肉の下味に米粉を使うことで、茹でても肉がやわらかく仕上がっていた。
- ・ 炒め物を数回にわけて茹でる・和えるというシェフならではの調理法は目からうろこだった。
- ・ 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。
- ・ 「感謝の気持ちを忘れずに」という一言がとてもよかった。

2016年2月26日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部