

「第84回 超人シェフのスーパー給食(米粉でスーパー給食)」実施報告書

実施学校 東京都大田区立雪谷小学校(東京都大田区南雪谷 3-9-23)

実施日時 平成29年11月20日(月)

給食作成料理人 山口利和(「加賀料理 杉の家 やまぐち」店主・料理長)

給食メニュー ひじきの混ぜご飯
野菜の味噌煮(米粉を使用)
小松菜の茶碗蒸し
牛乳



1食あたりのカロリー(目安) 640kcal

給食形態 自校式 約700食

主催 東京都大田区立雪谷小学校

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

給食実施(受託) 一般社団法人 超人シェフ倶楽部(旧名称)

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し、給食を実施しました。また、調理員とともに調理を行い、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いました。また、児童の家庭には「給食だより」を配布することで、学校給食や家庭での日常的な米粉利用のきっかけ作りをしました。

目的

- ・ 調理員や学校栄養士へ向けて、食材としての米粉が大変有用で使い勝手が良いことへの理解を深めます。
- ・ 米粉を積極的に使用することで、学校給食での米粉の使用を推進します。
- ・ 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ます。
- ・ 料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学んでもらいます。
- ・ 調理員や学校栄養士へ向けて、食材としての米粉が大変有用で使い勝手が良いことへの理解を深めます。



学校評価

<米粉について>

- ・ 米粉の使用は増やしたいが、なかなか機会がなく、今回をきっかけにして増やしていきたい。
- ・ 米粉は、失敗することがなさそうで、使いやすいのではと感じた。

<スーパー給食について>

- ・ 料理長から出汁の取り方のこだわりを聞いて、とても勉強になった。
- ・ 交流会を経験して、児童の食への関心がより高まったと実感した。

平成30年3月23日
一般社団法人 ChefooDo