

## 「第85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 東京都墨田区立桜堤中学校(東京都墨田区堤通2-19-1)

実施日時 平成30年1月30日(火)

給食作成シェフ 片岡宏之(「リストランテ アルポルト」)

給食メニュー バターライス

ミートソース(ボロネーゼ)ソース

米粉のとろとろかき玉スープ(米粉を使用)

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) 640kcal

給食形態 自校式 約550食

主催 東京都墨田区立桜堤中学校

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 ChefooDo

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、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いました。また、生徒の家庭には「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、生徒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>

- ・ 米粉でパンナコッタが上手に作れることに驚いた。
- ・ 米粉のとろみは優しいとろみで、食感も優しく仕上がって、生徒にも好評だった。
- ・ 米粉は余計な気を使わずに調理に使えることが実感できた。

<スーパー給食について>

- ・ 特に卒業を控える3年生にとっては、いい思い出になった。
- ・ 調理員にとって、プロの料理人と一緒に調理したことはとても刺激になった。

平成30年3月23日  
一般社団法人 ChefooDo