

「第86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 神奈川県横浜市立荇田南小学校(神奈川県横浜市都筑区荇田南 2-5-2)

実施日時 平成30年2月5日(月)

給食作成シェフ 工藤敏之(「ラ・ロシェル」「ビストロ イル・ド・レ」総料理長)

給食メニュー 浜ポークのピラフ
バーベキューチキンの米粉パンケーキ(米粉を使用)
米粉ボウル入り野菜のスープ(米粉を使用)
オレンジのゼリー寄せ
牛乳



1食あたりのカロリー(目安) 640kcal

給食形態 自校式 約600食

主催 神奈川県横浜市立荇田南小学校

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 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、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>

- ・ 揚げ衣に米粉がとても使い勝手がよく、仕上がりも良かった。
- ・ アレルギー児童への対応を考えると、今後活用を増やしていきたい。
- ・ メニュー全体として、もう少し特別な印象が欲しかった。

<スーパー給食について>

- ・ 料理人が学校に来ることが、児童にとってとても刺激になった。
- ・ 調理員にとって調理段取り等、とても勉強になった。

平成30年3月23日
一般社団法人 ChefooDo