

「第15回 米粉でスーパー給食」実施報告書

開催校 福島県三島町立三島小学校（福島県大沼郡三島町大字宮下字建堀 1846）
福島県三島町立三島中学校（福島県大沼郡三島町大字宮下字上ノ原 2099）
開催場所 交流センター山びこ（福島県大沼郡三島町大字名入字諏訪ノ上 418）
開催日時 2012年10月25日（木）
参加料理人 「オステリア・ラ・ピリカ」 総料理長 今井 寿
「ラ・ロシェル山王」 料理長 川島 孝

給食内容 「洋風親子丼」（米粉使用）
「会津地鶏の唐揚げ キノコとトマトの煮込みソース猟師風」（米粉使用）
「かぼちゃのポタージュ」
「タピオカと白ゴマのブラマンジェ」
「麦茶」

1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 特別給食 約150食

※厚生労働省の大量調理実施衛生管理マニュアルを参考に独自のマニュアルを作成し町内の小・中学校へ給食を提供する団体（ランチBOX）により開催。

共催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構

協力 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

概要 「超人シェフ」が給食規定の範囲内で、地産地消の理念をもとに地元食材をできるだけ活用し、生徒が残しがちな食材を巧みに取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理、児童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。交流会では、シェフと児童、学校関係者の間で食育、米粉のPR、食糧自給率等の話題を織り交ぜた対話が行われた。

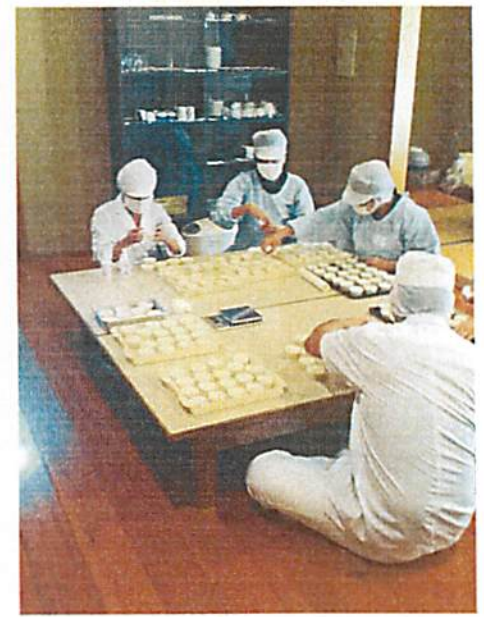
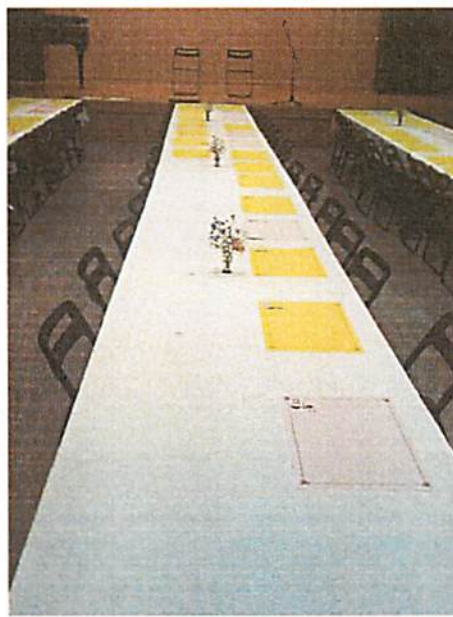
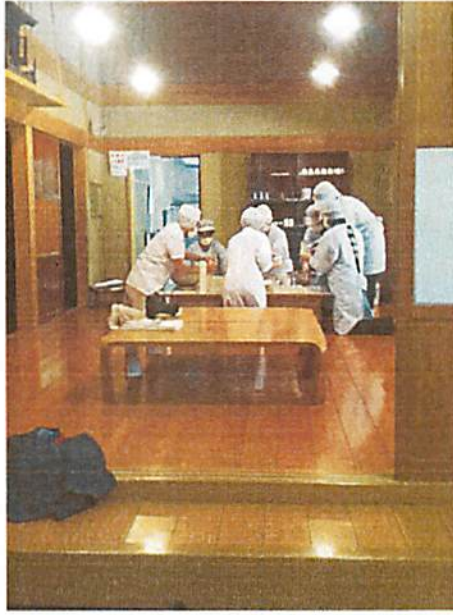
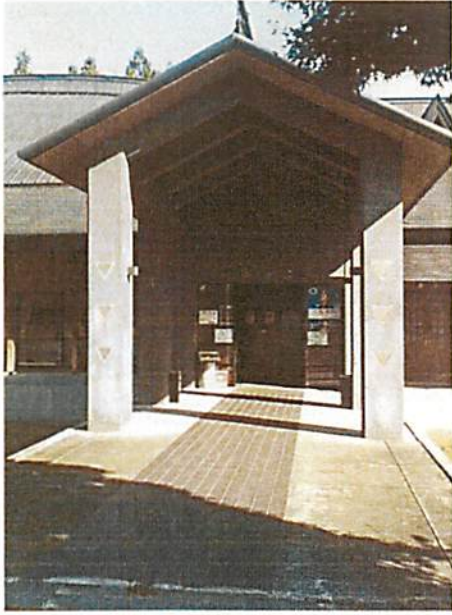
目的

- ・ 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、子供たちや父母の“食事への関心”を高め、好き嫌いをなくすきっかけを作る。
- ・ 地産地消の提唱。
- ・ 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。
- ・ 家庭向けにレシピを配布することで、家庭で料理することのきっかけにする。
- ・ 給食調理員（ランチBOXメンバー）へ向けて、今後の“給食の質向上”意識を高める。

学校評価

- ・ 米粉の調理活用に改めてヒントとなるレシピで、今後の米粉利用につなげたい。
- ・ 米粉を使用した洋風親子丼は「肉に米粉をまぶすことで味が調味料となじみ美味しかった」「いつもと違う親子丼の味で美味しかった」と生徒、調理員の方々からも好評だった。
- ・ 地場食材である会津地鶏や赤かぼちゃを使い、今まで作ったことのないメニューを知ることができ勉強になった。
- ・ シェフとの交流は、子どもたちにとってとても貴重な出会いとなった。

2012年10月26日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部



三島市立三島小学校		三島市立三島小学校	
年	月	日	曜日
1	1	1	月
1	2	2	火
1	3	3	水
1	4	4	木
1	5	5	金
1	6	6	土
1	7	7	日
1	8	8	月
1	9	9	火
1	10	10	水
1	11	11	木
1	12	12	金
1	13	13	土
1	14	14	日
1	15	15	月
1	16	16	火
1	17	17	水
1	18	18	木
1	19	19	金
1	20	20	土
1	21	21	日
1	22	22	月
1	23	23	火
1	24	24	水
1	25	25	木
1	26	26	金
1	27	27	土
1	28	28	日
1	29	29	月
1	30	30	火
1	31	31	水

