

「第21回 米粉でスーパー給食」(東北応援給食) 実施報告書

開催場所 宮城県大崎市立敷玉小学校 (宮城県大崎市古川石森字石神 10-1)

開催日時 2013年9月27日 (金)

参加料理人 中国料理「美虎」 五十嵐 美幸

給食内容 「桜海老とトウモロコシのごはん」
「凍り豆腐と鶏胸肉のクリーム煮」(米粉を使用)
「ミモザポテトサラダ」
「玉葱とトマトのスープ」
牛乳



1食あたりのカロリー (目安) 650kcal

給食形態 自校式 約180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 「超人シェフ」が給食規定の範囲内でメニューを作成。給食調理員とともに調理、児童、生徒と一緒に給食を食べたり、質疑応答などをしながら、学校給食を通じてシェフとの交流活動を行った。

「米粉」の活用に関して、「米粉」調理を実際に経験してもらうことで、学校栄養士、調理員により実践的な経験値を積んでもらう。

また、東日本大震災で被災した地域の児童、生徒に「食」を通して笑顔と元気を届ける。

目的

- 食べ物の美味しさ、食事の楽しさを伝える事で、児童、生徒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。
- 米粉を使用し、米粉の普及推進をはかる。
- 東日本大震災で被災した地域を応援する。



学校評価

- 米粉は揚げ衣として使用したことはあったが、とろみ付として使用したのは初めて。片栗粉とは違ったとろみで、大変美味しかった。今後も色々な料理に活用したい。
- 地場産の野菜もたくさん摂り入れたバランスの良い献立で、子供たちは喜んで食べていた。
- シェフの調理法の随所に驚きがあり、大変勉強になった。
- シェフとの交流会では、「食に対して感謝の気持ちを持つこと」「食べる人のことを考えて調理すること」等を学び、子供たちはよい刺激を受けたと思う。

2013年10月2日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部