

「第22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 福島県本宮市立白沢中学校 (福島県本宮市白岩字柳内 835)

開催日時 2013年10月10日(木)

参加料理人 イタリアン「タベルナ アイ」今井 寿
フレンチ「ラ ロシェル」川島 孝

給食内容 「プーレバスケーズ」(米粉を使用)
「ミネストローネ」
「お米とオレンジのケーキ」
米粉パン (米粉を使用)
牛乳



1食あたりのカロリー(目安) 820kcal

給食形態 自校式 約300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

- 本格的な洋食給食はなかなかなかったので、とても新鮮で美味しかった!
- 米粉パンは、いつものパンよりもっちりした感じで食べ応えがあった。
- 交流会での、「夢をあきらめない!」という話しにとても勇気付けられた。
- 米粉の揚げ衣は、仕上がりがよく、油吸収率も考えると利用価値が高い食材と再認識。
- 当日は、朝会から交流会まで、学校にとってとても楽しいイベントになりました。

2013年10月15日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部