

## 「第31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 福島県葛尾村立葛尾小学校  
(福島県田村郡三春町大字熊耳字八ッ田)  
開催日時 2014年11月28日(金)  
参加料理人 「ラ ロシェル」山王店 川島 孝

給食内容 にんじんピラフ  
ポークストロガノフ ※米粉を使用  
白菜と米粉のコーンスープ ※米粉を使用  
かぼちゃのプリン キャラメルソース  
牛乳

1食あたりのカロリー(目安) 650kcal  
給食形態 自校式 約100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、子ども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った。  
また、東日本大震災で被災した地域の子供たちに「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、子どもたち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

- ポークストロガノフでは豚肉の揚げ衣と全体のとろみ付けに、コーンスープでは最後の濃度付けに米粉を使用した。色々な米粉の使用方法を知り、勉強になった。
- また、食材の切り方や煮詰める順序、美味しさを求める姿勢はとても参考になった。
- 子どもたちは美味しい給食と、シェフと身近に接することができてとても喜んでいました。
- 手の込んだメニューの内容に最初は不安だったが、シェフのご指導、スタッフの方の協力で美味しい給食を作ることができました。今回の経験を、今後の給食に、人生に、活かしていきたいと思う。

2014年12月5日  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部