

「第72回 米粉でスーパー給食」実施報告書

実施校 福島県柳津町学校給食センター（福島県河沼郡柳津町大字柳津字上村道上乙 1580）

実施場所 福島県柳津町立柳津小学校（福島県河沼郡柳津町大字柳津字上村道上乙 1580）

実施日 2015年11月25日（水）

参加料理人 「加賀料理 杉の家 やまぐち」 山口利和

給食内容 ご飯

鶏肉と烏賊入り具沢山カレースープ煮 ※米粉を使用

白菜しらす炒め

会津りんごのコンポート

牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 センター式 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 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。給食調理員とともに調理、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った。

目的

- ・ 米粉を使用し、米粉の普及推進をはかる。
- ・ 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。



学校評価

- ・ カレースープ煮のとろみを水溶き米粉ではなく、ココナッツミルクに米粉を混ぜて付けることでスープの味が薄まることなく、適度なとろみが付けられた。
- ・ いつもと違う味付けの料理を苦手とする児童が多いが、喜んで食べていた。
- ・ 用途に合わせた出汁の取り方、野菜の下処理方法などシェフならではの調理法を学ぶことが出来た。
- ・ 会食や交流会ではシェフの話聞くことができ、児童にとって良い経験、思い出になった。
- ・ シェフという仕事に児童も興味を持ったようだった。

2015年12月4日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部