

「第88回 超人シェフのスーパー給食(被災地応援・米粉でスーパー給食)」実施報告書

実施学校 熊本県阿蘇市立波野小学校(熊本県阿蘇市波野大字波野 3742-1)

熊本県阿蘇市立波野中学校(熊本県阿蘇市波野大字波野 3748)

実施日時 平成30年2月22日(木)

給食作成料理人 舘野雄二(「みちば和食 たて野」店主・料理長)

給食調理場所 熊本県阿蘇市波野学校給食センター(熊本県阿蘇市波野大字波野 3748)

給食メニュー 揚げ魚の旨味どんぶり(米粉を使用)

キャベツともやしのナムル

あんかけ風けんちん汁 カレー仕立て(米粉を使用)

りんごのきんとき仕立て

牛乳



1食あたりのカロリー(目安) 640kcal(小学校) 820kcal(中学校)

給食形態 センター式 約100食(小中学校の併せた全食数)

主催 熊本県阿蘇市教育委員会 熊本県阿蘇市立波野小学校 熊本県阿蘇市立波野中学校

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

給食実施(受託) 一般社団法人 ChefooDo

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し、給食を実施しました。また、調理員とともに調理を行い、児童生徒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いました。また今回は、平成29年4月に熊本地震で被災した阿蘇地区の児童生徒を食で応援することを目的に実施しました。児童生徒の家庭には「給食だより」を配布することで、学校給食や家庭での日常的な米粉利用のきっかけ作りをしました。

目的

- ・ 調理員や学校栄養士へ向けて、食材としての米粉が大変有用で使い勝手が良いことへの理解を深めます。
- ・ 被災地域の児童生徒に笑顔と元気を増やしてもらいます。
- ・ 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ます。
- ・ 料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学んでももらいます。
- ・ 調理員や学校栄養士へ向けて、食材としての米粉が大変有用で使い勝手が良いことへの理解を深めます。



学校評価

<米粉について>

- ・ 使い勝手の良さや、扱いの簡単さを実感できた。
- ・ 米粉は地域的に馴染みのある食材とはいえ、まだまだ使い慣れていないので、今後活用していきたい。
- ・ 揚げ魚がさくさくで食感がとてもよかった。

<スーパー給食について>

- ・ シェフの出汁の講義がとても勉強になった。
- ・ シェフの献立説明がとてもわかりやすく、特に中学生には勉強になった。
- ・ 交流会でのシェフのお話がとても中学生に響いたようで良かった。

平成30年3月23日
一般社団法人 ChefooDo