

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構 主催
熊本被災地応援給食 実施報告書

公益社団法人米穀安定供給確保支援機構の米粉等新たな米需要開発事業の一環として、米粉を用いた給食で被災地を応援する事を目的に、熊本県の御船町立七滝中央小学校において、株式会社熊本ホテルキャッスル 中国料理総料理長 川上洋信シェフが考案した米粉を用いた給食を提供しました。

- 開催日時 : 2020年1月21日 8:20~13:40
- 開催場所 : 御船町立七滝中央小学校 (熊本県上益城郡御船町大字上野 1500)
- 参加者 : 御船町立七滝中央小学校全学年の児童 77名 + 教職員 + 御船町教育委員会など 計 102名
- 主催 : 公益社団法人米穀安定供給確保支援機構
- 共催 : 御船町立七滝中央小学校
- 給食献立考案等 : 株式会社熊本ホテルキャッスル 中国料理総料理長 川上洋信
- 協力 : 御船町教育委員会、株式会社熊本ホテルキャッスル
- 運営 (受託) : 一般社団法人 日本フードクリエイターズ

< 実施内容 >

- 8:20~8:45 朝の集会
 - 8:20~ 御船町立七滝中央小学校大竹校長の挨拶
 - 8:25~ 公益社団法人米穀安定供給確保支援機構の挨拶
 - 8:30~ 熊本ホテル キャッスル 川上総料理長の講話
「今日の献立」と米の栄養・米粉の魅力について
- 9:00~11:40 給食調理
- 12:00~12:15 給食配膳
- 12:15~12:55 給食
- 12:55~13:00 給食終了 / 下膳
- 13:05~13:35 校長・教職員・給食調理員との交流会
- 13:40 終了

○8:20~ 朝の集会



○12:15~ 米粉料理給食



◆給食献立◆

- 主食 米粉パン (注)
- 飲み物 牛乳
- おかず カニ肉入り冬瓜の米粉とろみスープ卵白仕立て
豚肩ロースの米粉トトロ蒸し (四川風)
- デザート マンゴー風味のココナッツミルク

(注) 熊本県学校給食用米粉パン (県内産米粉 60%、県内産小麦粉 40%)

【朝の集会】

朝の集会において、全児童に対して、次のとおり挨拶や講話が行われました。また、御船町本田教育長も同席されました。

➤ 御船町立 七滝中央小学校 大竹校長の挨拶



- ◆熊本ホテルキャッスル 川上総料理長のご紹介
 - ◆米穀安定供給確保支援機構の協力で今回の給食が実現したことへの感謝
 - ◆米粉料理の給食を楽しく食べて欲しいこと
 - ◆家に帰って、本日の給食に関して家族で話して欲しいこと
- などの話がありました。

➤ 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構 山崎氏の挨拶



- ◆お米と米粉の説明
 - ◆給食だよりで紹介した今日の給食の作り方、配布する米粉料理のパンフレットで家でも作ってみたりして欲しいこと
 - ◆しっかり給食を食べて、元気で頑張るって欲しいこと
- などの話がありました。

➤ 株式会社熊本ホテルキャッスル 中国料理総料理長 川上洋信氏の講話



- ◆中国の中華料理は、北京・広東・四川・上海があること
 - ◆日本の中華料理と中国の中華料理の違い
 - ◆四川料理の特徴
 - ◆提供する米粉給食の献立や米粉の特徴を説明
- などについて、分かりやすく説明されました。

【米粉料理の給食】

株式会社熊本ホテルキャッスル 川上総料理長が考案したレシピにそって、川上総料理長、同ホテルの料理人 2 名と給食調理員と一緒に米粉料理の給食を調理しました。川上総料理長の「提供する料理に合った器」で「出来立ての温かい給食」を提供したいとの意向から、器をホテルから持参し、また、提供する前まで器を温めるなどの配慮をしながら給食を提供しました。

川上総料理長は 6 年生の教室で児童と一緒に給食を食べ、児童に個別に料理の説明や中華料理に欠かせない米粉の魅力などを説明しました。また、他の学年の教室も回り、児童に話かけ、児童も興味をもって聞いていました。





【校長・教職員・給食員との交流会】

給食を終え、株式会社熊本ホテルキャッスル 川上総料理長を交えて、学校長や教職員、給食調理員と意見交換などを実施しました。

参加者からは「食感など食べ物のお話をしながら児童が食べている様子が見え、味が良かった」「米粉のモチモチしたパンが美味しかった」「米粉の特徴、魅力を理解した」「学校給食に米粉を今後活用したい」「川上総料理長の食や料理へのこだわりが勉強になった」「児童も教職員も刺激になった」などの感想が出されました。



【総括】

今回実施した御船町立七滝中央小学校は、震災後、体育館や給食室など破損し、校庭も 1/3 程度、ひび割れなど発生しました。現在は、全て復旧を終え、通常の学校生活をおくれるようになっています。御船町教育委員会の協力を得て実施した今回の給食による「食」を通じた応援企画は初めての事でした。

また、「米粉料理」の魅力を実際に食べることで児童に伝えることが出来き、学校給食員の方からは今回の米粉の献立を参考にまた作りたいたいのご意見を頂きました。学校給食だよりの他、米粉料理のパンフレットも全児童に配布されました。

熊本ホテルキャッスル 川上総料理長からは、

- 中華料理には「米粉」を使用した料理が多く、米粉の魅力伝える事が出来た
 - 家庭でも簡単に出来る料理方法など保護者の方々にも理解して頂き、ご家庭でも作ってほしい
- のご意見を頂きました。

また、今回の事業は、多くのマスコミから取材を受けました。報道内容も、米粉を使った給食について取り上げられ、給食企画の目的がご理解を頂けたと感じております。

【メディア露出】

●テレビ熊本（TKU） 2020年1月21日報道

御船町の七滝中央小学校で 21 日、米粉を使った『スーパー給食』が振る舞われました。熊本地震で被災した地域の小学校に米粉を使った給食で応援しようと公益社団法人米穀安定供給確保支援機構が熊本ホテルキャッスルの協力を得て行ったもの。校区で取れた野菜を給食に活用するなど普段から食育活動に力を入れている同小学校を、現代の名工に選ばれている同ホテルの川上洋信中国料理総料理長が訪れ、102食分の給食を振る舞いました。『カニ肉入り冬瓜（とうがん）の米粉とろみスープ卵白仕立て』や豚肉を3時間蒸しあげた『豚肩ロースの米粉トトロ蒸し』など四川料理を児童たちのためにアレンジしたスペシャルメニュー。児童たちは「“スーパー、だからとてもおいしい」と次々と口に運んでいました。





●NHK WEB NEWS 2020年1月21日報道「コメの消費拡大へ米粉を使った給食」

コメの消費拡大をPRしようと、御船町の小学校の給食に地元産の米粉を使ったメニューが登場しました。

この取り組みは、コメの安定供給に取り組む団体が、コメの消費拡大をPRするとともに、被災地の学校を支援しようと、8年前から行っているものです。

21日御船町の七滝中央小学校の給食に登場したメニューは、カニが入った冬瓜のスープと豚の肩ロース肉の蒸し物で、いずれも口当たりをよくするため米粉を使ってとろみがつけられました。

これらの料理は、熊本市内のホテルの中国料理店の総料理長が手がけたもので、子どもたちは、いつもと違う華やかな食器に盛りつけられた料理に最初は戸惑っていましたが、「全部おいしい」などと声をあげながら、残さずに食べていました。この取り組みを行った、米穀安定供給確保支援機構の山崎喜市さんは「被災地の子どもたちにおいしい米粉の料理を食べて元気になってもらいたい。新しいお米の形として今後は家庭料理にも使ってもらえるよう、取り組みを広げていきたい」と話しました。



※他、熊本県民テレビ（KKT）、熊本放送（RKK）にてニュース報道されました。

●熊本日日新聞 2020年2月22日朝刊掲載

