

「第75回 超人シェフのスーパー給食（米粉でスーパー給食）」実施報告書

実施場所 東京都小平市立小平第七小学校（東京都小平市大沼町1-22-1）
実施日時 平成28年10月14日（金）
料理人 「ル・ジャポン」 中田耕一郎

給食内容 ターメリック小松菜ご飯 ※地元産小松菜を使用
鶏肉と人参のパテ（温製） ※米粉を使用
和風カレースープ ※米粉を使用
米粉のブラウニー ※米粉を使用
牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 650kcal

給食形態 自校式 約720食

主催 小平市立第七小学校

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

協力 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し、給食を実施しました。今回は、平成28年8月29日に小平市立第六小学校で実施した「米粉料理講習会」（小平市教育委員会主催）で講習したレシピを元にした献立となっています。また、調理員とともに調理を行い、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いました。

目的

- ・ 米粉を積極的に使用することで、学校給食での米粉の使用を推進します。
- ・ 調理員の方に、「米粉料理講習会」での講習内容を実践する上でのコツを会得してもらいます。
- ・ 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、大変有用であることの理解を深めます。



学校評価

<米粉について>

- ・ ブラウニーを作るのに米粉を使用したけど、小麦粉と違い、ふるわなくてもダメにならず混ぜやすかった。生地を練りこんだ後の食感に少し不安はあったけど、しっかり練り込んでも、食感が変わることなくふんわりと焼き上がった。
- ・ スープのとろみ付けにも米粉を使用したけど、片栗粉のように沸騰させながら入れるのではなく、一度温度を下げた後のほうがきれいにとろみが付くというのは勉強になった。

<スーパー給食について>

- ・ 普段からあまり好き嫌いの少ない学校ではあるけど、スーパー給食は楽しみにしていた児童が多く、特に残食が少なかった。
- ・ 会食中や交流会ではシェフの話が聞け、児童にとって食事や食材に対する興味を深めることができた。

平成28年10月19日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部