

足立区「米粉料理講習会」実施報告書

開催場所 足立区立梅田地域学習センター内 料理実習室
(東京都足立区梅田 7-33-1)

開催日時 平成 28 年 11 月 14 日 (月)

参加料理人 「メゾン・ド・スリジェ」オーナーシェフ 浅水屋巖

主催 足立区教育委員会

共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

講習会実施(受託) 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

対象 足立区内学校栄養士

趣旨 講義や実演を通して、学校給食で米粉を活用するきっかけを作り、併せて食と健康に関する幅広い知識や技能を身に付けてもらいます。

目的 米粉の特徴と調理に関して、理解促進をはかります。
有名シェフによる実演で、米粉料理のコツを習得してもらいます。

内容 すべて米粉を使ったレシピで講義と実演を行いました。

- 米粉のニョッキ
- サーモンの洋風春巻き
- 米粉とさつまいものオレンジケーキ



受講者評価 (主なアンケート結果、参加者 23 名中回答 23 名)

1 講習会について

- 大変参考になった 22 名
- ある程度参考になった 1 名

<主なコメント>

- 米粉レシピが少なく実践機会がなかったため、実習して食べられて良かった。
- 米粉の献立を考えたことがなかったので、とても参考になった。
- 米粉の料理方法がわかった。
- 米粉の特性や豆知識を知れた。小麦粉の代替えだけでない献立作りに役立った。

- 2 米粉の特長は理解できたか
- ・理解できた 22名
 - ・既に理解していた 1名
- 3 米粉と食料自給率および国の農業施策の関連について
- ・知っていた 13名
 - ・知らなかった 10名
- 4 給食での米粉活用について
- ・活用している 11名
 - ・活用していない 7名
 - ・活用を検討中 3名
 - ・無回答 2名

<主なコメント>

- ・米粉パンは使用しているが、大量調理での米粉使用に不安を感じる。
- ・小麦粉アレルギーは弁当対応なので、米粉を代替えとして使用していない。
- ・米粉の使用方法がわからなかった。
- ・価格が高く、身近に使えるレシピがない。

- 5 今後も米粉講習会に参加したいか
- ・是非参加したい 19名
 - ・参加したい 2名
 - ・無回答 2名

平成28年11月16日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部