

「第77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 東京都足立区立入谷中学校（東京都足立区入谷 3-6-1）
実施日時 平成29年1月30日（月）
料理人 「メゾン・ド・スリジェ」 浅水屋巖

給食内容 サフランライス
サーモンの洋風春巻き ※米粉を使用
米粉のニョッキ入り地野菜のブルーデ ※米粉を使用
みかんのジュレ
牛乳



1食あたりのカロリー（目安） 820kcal
給食形態 自校式 約150食
主催 足立区立入谷中学校
共催 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構



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11月14日（月）に足立区梅田地域学習センターで実施した「米粉料理講習会」（足立区教育委員会主催）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、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。

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、生徒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>

- ・ 11月に行われた米粉料理教室で今回の給食メニューの他にパウンドケーキを教わり、事前に給食で提供した。粉をふるわなくてもダメにならず、使い勝手がよかった。
- ・ 春巻きの具やスープのとろみ付けに米粉を使ったが、まとまりも良く、味にくせがないのが良かった。

<スーパー給食について>

- ・ 足立区は都内では珍しく多くの地場産野菜を給食に使用出来ているが、中々生徒に地場産野菜の素晴らしさが伝わらない。今回のスーパー給食では地場産野菜を多く使って頂き、また朝礼や交流会でも地場産野菜についてシェフから話して頂き、生徒にも興味を持ってもらえた。
- ・ 生徒もスーパー給食を楽しみにしており、普段は食の細い子が多いが、今日はとてもよく食べていた。

平成29年2月3日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部