

「第87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

実施学校 東京都小平市立学園東小学校(東京都小平市学園東町2-15-1)

実施日時 平成30年2月19日(月)

給食作成シェフ 沢辺利男(「東京栄養食糧専門学校」実験実習指導課課長 食育活動推進担当)

給食メニュー 和風トマトご飯

米粉のカリカリサラダ(米粉を使用、講習会で実習)

米粉団子のスープ(米粉を使用、講習会で実習)

黒みつ豆乳ゼリー

(米粉を使用、重度の乳アレルギー疾患児童がおり、講習会レシピを変更)

牛乳



1食あたりのカロリー(目安) 640kcal

給食形態 自校式 約400食

主催 東京都小平市立学園東小学校

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。今回は、平成29年8月29日に小平市中央公民館で実施した「米粉料理講習会」で実習したレシピをアレンジし、3メニューに米粉を使用して実施しました。また、児童の家庭には「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。
- ・ 「米粉料理講習会」で実習した米粉活用のコツを、学校給食の調理の中で実践してもらいます。
- ・ 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。
- ・ 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>

- ・ 揚げ衣に米粉がとても使い勝手がよく、仕上がりも良かった。
- ・ アレルギー児童への対応を考えると、今後活用を増やしていきたい。
- ・ メニュー全体として、もう少し特別な印象が欲しかった。

<スーパー給食について>

- ・ 調理人が学校に来ることが、児童にとってとても刺激になった。
- ・ 調理員にとって調理段取り等、とても勉強になった。

平成30年3月23日
一般社団法人 ChefooDo