

「第 89 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 東京都文京区立本郷小学校(東京都文京区本郷 4-5-15)

実施日時 平成 30 年 2 月 26 日(月)

給食作成シェフ 後藤祐司(「メログラーノ」オーナーシェフ)

給食メニュー かぼちやのニョッキ(米粉を使用)
豚のスネ肉のトマト煮込み(米粉を使用)
魚のエスカベッシュ(米粉を使用)
米粉のブラウニー(米粉を使用、講習会で実習)
牛乳



1 食あたりのカロリー(目安) 640kcal

給食形態 自校式 約 600 食

主催 東京都文京区立本郷小学校

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 24 日に 文京区立本郷小学校で実施した「米粉料理講習会」を受けて実施しました。メニューについては、講習会参加者の「米粉レシピのレパートリーを増やしたい」という要望に答え、新たに 3 つの米粉レシピをメニューに取り入れました。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>

- ・ 使い勝手の良さや、扱いの簡単さを実感できた。
- ・ 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。
- ・ 全てについて残食がすくなく、児童に好評だった。

<スーパー給食について>

- ・ イタリアンらしさがメニューに出ていて、児童にとって新鮮で喜んで食べていた。
- ・ 普段から食への関心が高い学校だが、シェフが来ることで、より児童に食の楽しさを伝えられた。

平成 30 年 3 月 23 日
一般社団法人 ChefooDo