

「第91回 ChefooDo 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 東京都墨田区立第二寺島小学校(東京都墨田区東向島 4-30-2)

実施日時 平成30年11月5日(月)

給食作成シェフ 今井寿(「タベルナ・アイ」オーナーシェフ)

給食メニュー 鶏もも肉の軽い煮込み(米粉を使用、講習会実施メニュー)

レモンのクラフティ(米粉を使用、講習会実習メニュー)

つぶつぶかぼちゃのスープ ニョッキとともに

(米粉を使用、講習会実習メニュー)

米粉パン

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 東京都墨田区立第二寺島小学校

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、プロの料理人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30年8月28日に墨田区立第二寺島小学校で実施した「米粉料理講習会」で実施した3メニューに米粉パンを加え実施しました。実施した3メニュー全てに米粉を使用しています。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。



学校評価

<米粉について>

- ・ ダマにならないところが使いやすく、調理しやすいと感じた。
- ・ 米粉のクラフティは、米粉のもちもちとした食感が、子供たちにも好評だった。
- ・ 米粉が、様々に活用できる食材だと実感した。

<スーパー給食について>

- ・ シェフから調理のコツを聞いたのは今後の給食調理に活かせると感じた。
- ・ シェフが来ることと、シェフの料理が食べられることに、児童が素直に喜んでくれていた。
- ・ 短い時間でも、交流会を通じて“食”への関心が高まったと感じた。

平成31年2月15日
一般社団法人 ChefooDo