

「米粉でスーパー給食」実施報告書

名称 「米粉でスーパー給食」

主催 東京都文京区立金富小学校

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



目的 学校給食の現場でアレルギー対応が重要な課題となっていることから、グルテンフリーの食材であること等米粉の特長についての理解促進を図り、学校給食の献立の中での米粉の利用拡大につなげていくため、「米粉でスーパー給食」を実施しました。

日時 令和2年2月5日（木）9時より13時まで

場所 東京都文京区立金富小学校（東京都文京区春日 2-6-15）

料理人 舘野雄二（「みちば和食 たて野」店主・料理長）

内容

- ①令和元年12月26日に、文京区シビックセンター栄養指導室で東京都文京区内の学校栄養教諭、栄養職員及び調理員を対象に実施した「米粉料理講習会」と連動させ、そのレシピをもって「米粉でスーパー給食」を実施しました。
- ②講習会時に講習した4メニュー（すべて米粉を使用）を調理し、給食として提供しました。
- ③児童および各家庭には「給食だより」を配布し、米粉への理解促進を図りつつ米粉の家庭での使用を促しました。

給食献立

- ・ きんめだいの米粉揚げ ほうれん草の酢どりあんかけ
（米粉を使用、講習会実習メニュー）
- ・ 温野菜のサラダ仕立て 米粉の味噌ドレッシングがけ
（米粉を使用、講習会実習メニュー）
- ・ 米粉クレープの豆乳味噌スープ（米粉を使用、講習会実習メニュー）
- ・ 米粉の水ようかん 柚子風味（米粉を使用、講習会実習メニュー）
- ・ 牛乳

提供食数 約460食（職員除く）

当日配布物 「給食だより」



以上

令和2年3月26日
一般社団法人 ChefooDo