

「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 東京都中野区立桃花小学校

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13日（木）8時より14時25分まで

場所 東京都中野区立桃花小学校（東京都中野区中央5-43-1）

料理人 浅水屋巖（「メゾン・ド・スリジェ」オーナーシェフ）

内容 ①令和2年1月16日に、東京都中野区立桃花小学校・家庭科室で東京都中野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講習会時に実習した4メニュー（すべて米粉を使用）の内、3メニューを調理し、給食として提供しました。（米粉団子 ココナッツ汁粉は、献立全体の栄養価バランスの都合から、除外しました）
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家庭での使用を促しました。

給食献立 ・米粉で作るボルシチ（米粉を使用、講習会実習メニュー）
・米粉のピロシキ風蒸しパン（米粉を使用、講習会実習メニュー）
・ほうれん草とサーモンの米粉グラタン（米粉を使用、講習会実習メニュー）
※当日の調理の都合から、講習会メニューの一部を変更
（「ほうれん草とブロッコリーのグラタン」→「ほうれん草とサーモンの米粉グラタン」）
・牛乳

提供食数 約760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