「米粉料理講習会」実施報告書

開催場所　立川市学校給食共同調理場内
（東京都立川市泉町 1156-14 国営昭和記念公園砂川口 東側）
開催日時　2016 年 8 月 2 日（火）
参加料理人　「タベルナ・アイ」オーナーシェフ　今井寿

主催　立川市教育委員会　立川市学校給食審議会調理部会
共催　公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構
協力　一般社団法人　超人シェフ倶楽部
株式会社グリーンハウス

対象　立川市内学校給食調理員
趣旨　講義や実技演習を通して、学校給食で米粉を活用するきっかけを作り、併せて食と健康に関する幅広い知識や技能を身に付ける。
目的　米粉の特徴と調理を学ぶ。
有名シェフによる実技演習で、プロが実践する米粉料理のコツを学ぶ。

内容　米粉を使用した調理に関する講義と実習（すべて米粉を使ったレシピ）

- 米粉で作ったパスタ　オレキエッティ
  玉ねぎとトマトのソース　アマトリチャーナ
- 豚肉のから揚げ　とうもろこしとクリームのソース
- カップケーキ　ママレードのソース

受講者評価

- 今まで米粉を使う機会は少なかったが、講義を受けて米粉の利点がわかった。
  今後献立に取り入れていきたいと思った。
- 実際にシェフの調理を見て、料理法のコツを学べた。
- 米粉で作ったパスタはもちもちした食感がよく、美味しかった。
- 米粉のカップケーキはしっとり焼き上がっていた。粉臭さもなく美味しかった。
- 学校給食でも今回のレシピを出してみたい。
- シェフの講義はとても楽しく、大変有意義な研修だった。

2016 年 8 月 9 日
一般社団法人 超人シェフ倶楽部