

がんばれ日本！

「米粉で給食」

2011/9/吉日

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

TEL: 03-4334-2165

～シェフによる食育企画～

米粉を使った学校給食プロジェクト

超人シェフ倶楽部「スーパー給食」実施のご案内

食育を推進する「超人シェフ倶楽部」が、「食事への関心を高める機会を与えること」「地元の生産物への知識、興味も持たせること」「好き嫌いをなくすきっかけを作ること」をテーマに実施してまいりました「超人シェフのスーパー給食」を今度は“米粉”を使って2011年9月22日に東京都中央区立佃中学校で開催することとなりました。

～開催概要～

■名称 「超人シェフのスーパー給食」

■実施日 2011年9月22日(木)

■実施場所 東京都中央区立佃中学校 (自校式, 約330食)

■給食作成シェフ 「みちば和食 たて野」 舘野 雄二郎

「日本料理 一凛」 橋本 幹造

■実施メニュー ・白身魚のカレーフライ 野菜のあんかけ丼 ※米粉使用

・塩豚汁

・水羊羹

・牛乳

■主催 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

■後援 社団法人 米穀安定供給確保支援機構

■内容 様々な食の問題が取り沙汰される昨今、超人シェフが給食規定の範囲の中で、地元の食材や、生徒が残しがちな食材を取り入れ、更に話題の食材である「米粉」を取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理し、児童と一緒に食べるなど、学校給食を通じたシェフとの交流活動を行います。

■目的 ◆一流の料理人により作られた給食を食べてもらうことにより、食べ物のおいしさ、食事の楽しさを伝え、子ども達の“食事への関心”を高め、好き嫌いをなくすきっかけを作る。

◆地域の人たちが栽培した旬の野菜をメニューに取り入れることで、子ども達に地元の生産物への知識、興味も持たせ、地産地消を提唱する。

◆交流を通じて、子ども達に料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学ぶ場とする。

◆レシピ配布により家庭で料理をするきっかけを作る。

- ◆ 子供達にも喜ばれ、給食調理員と栄養士の勉強会にもなり、蓄積されるレシピで“給食の質の向上”を図る

■ 取 材 当日、取材希望の場合は、参加人数・取材形態等を9月12日までにご連絡ください。
なお、給食室内部の取材に関しては、9月9日までにご連絡ください。
給食室に入る取材者には腸内細菌検査(O157含む)の実施が必要です。

給食作成シェフ: 舘野 雄二郎 【みちば和食 たて野】



1984 道場六三郎の門下に入り料理界に
1997 「ポワソン六三郎」オープン。料理長に。
2008 「みちば和食 たて野」をオープン。
道場六三郎より受け継いだ柔軟な発想で創る当店ならではの料理(道場和食)のコツを広く伝えたく、料理講習や福祉施設での料理など活動の場を広げている。

給食作成シェフ: 橋本 幹造 【日本料理 一凛】



京都生まれ。高校卒業後、板場の修業に入る。
京都、大阪での修行を経て2004年上京。
赤坂で日本料理店料理長を務め、2007年7月に独立。
神宮前に「日本料理 一凛」を開店。
京料理に基盤を置きながら、独創的な発想をいかした日本料理で人気を集めている。
伝統とオリジナルを融合させ、独自の「和」の世界を探求。繊細かつ大胆を持ち味に“料理に妥協なし”の精神を貫く。

■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

各シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>

「超人シェフのスーパー給食」に関する取材、お問い合わせ先

一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL: 03-6273-0466 / FAX: 03-6273-0876

FAX 返信用紙

FAX: 03-6273-0876

一般社団法人 超人シェフ倶楽部 行

「第34回 スーパー給食」

9/22(木) ご出席 ・ ご欠席

貴社名

ご所属

ご芳名

(合計人数: 名)

お電話番号

ご質問・ご希望など

なお、お手数ですが、ご出席の場合には、9月12日(木)16時までに
ご返信いただけますよう、お願いいたします。

ご記入くださいました情報は、個人情報保護法に準拠した厳正な管理の下にお取り扱いし、今後の広報活動の参考にさせていただきます。