

福島県会津美里町立新鶴小学校で、『ごはんでスーパー給食』を行いました。

『ごはんでスーパー給食』は、ごはんと地元の旬の食材で、おいしい給食を提供することを通じて、子どもたちの好き嫌いをなくし、「食」への興味や地域に根ざした食文化、さらには地域への理解を深めてもらう、ごはんをベースとした食育推進活動です。

このたび、農林水産省の「食べて応援しよう！」被災地を応援する取組に賛同し、米粉に続き、超人シェフ倶楽部との共催で、被災東北3県の岩手・宮城・福島の各県で、できるだけ被災地及びその周辺地域で生産されている食材を使った、元気の出るごはん給食を実施することと致しました。

その第1回目として、福島県で下記のとおり、開催致しました。

1 実施時期 平成23年7月15日（金）

2 実施校 会津美里町立新鶴小学校

福島県大沼郡会津美里町大字鶴野辺字北三百苅 775

東日本大震災による被害と原発問題による放射能漏れから、立入禁止区域になっている福島県双葉郡楡葉町の住民が会津美里町に集団避難をしている。会津美里町と楡葉町は、姉妹都市及び災害時相互応援協定を締結しており、新鶴小学校は、楡葉町立南小学校、楡葉北小学校、南相馬小高小学校等の児童50名(避難者)の受け入れを行っている学校である。なお、会津美里町の小・中学校では、震災の影響で延期していた給食が4/11よりスタートをしている。

3 給食調理の実施場所

会津美里町立新鶴学校給食センター

福島県大沼郡会津美里町新屋敷字下馬道甲 3190-1

※新鶴学校給食センターが給食を提供している学校（7月1日現在）

学校名	全校児童・生徒数	内避難者数
新鶴小学校	223名	50名
新鶴中学校	112名	26名

他に、幼稚園、保育園を含んでおり、合計で約500食程度を提供。

4 参加シェフ

中嶋貞治（新宿割烹 中嶋）

尾身奈美枝（料理研究家）

廣瀬綾子（料理研究家）

5 実施概要

《給食献立》

- ・夏野菜のかきあげ丼
- ・呉汁
- ・春雨サラダ
- ・黄桃のミルクゼリー
- ・牛乳

※ 一食あたりのエネルギー 650 kcal (児童8歳～9歳の場合)

学校給食センター調理員とともに、中嶋シェフ及び2名の料理研究家が上記給食献立を調理。児童と一緒に、給食を食べるなどしながら、今日の献立の工夫した点など児童との質疑を通して交流がなされた。

学校側からは、①全体的に残食率がいつもより低かったので子供たちも満足してくれたと思う。②7月中に転校してしまう児童が数名いる為、皆の思い出に残る事ができた事を大変感謝している。③超人シェフと共同調理できたことは良い経験になり刺激になった。④シェフとの交流会で、子供たちが楽しそうにしていたのが本当に嬉しかったとの意見が述べられた。また、子供からは、「かきあげ丼が本当においしかった!」、「ごはんでスーパー給食をまたやってほしい!!」などという感想があった。

交流風景及び今日の献立の写真

