

志津川小学校・炊出し実施報告書

<実施概要>

実施日程 2011年8月27日(土)

後述メニューにて、総食数は700食。

参加シェフ 中嶋貞治(「新宿割烹 中嶋」店主)

尾身奈美枝(料理研究家)

調理アシスタント4名

参加スタッフ 超人シェフ倶楽部より5名

JAみやぎ登米より2名

株式会社フジヤより設営スタッフ等7名

<タイムスケジュール>

6:45 設営スタッフ会場IN 設営開始

8:45 シェフ会場IN

8:00 基本調理済み食材到着(会津若松より)→現地調理作業開始

10:30 ご飯到着(仙台より)

12:40 炊出し開始(N響終了後の体育館で全員昼食)

食事提供は、体育館隣接の小ホールにて実施

教員により学年事に誘導、事前に整理券を配布。

13:30 炊出し提供終了 随時、片付け・撤収開始

15:30 全スタッフ会場より撤収

<提供メニューと調理分担>

- ・和風だしカレー丼(中嶋貞治)

工場にてカレーと具材をパック詰め→現地にて湯煎後、ごはんにかけて提供

- ・コーンバーグ・夏野菜のトマトソース(尾身奈美枝)

工場にてハンバーグ、ソースをパック詰め→現地にて湯煎後提供

- ・シーフードサラダ(尾身奈美枝)

工場にて茹でた具材とドレッシングをパック詰め→現地にて具材を合わせ、生レタスと一緒に提供

- ・マンゴープリン(「中国料理 美虎」オーナーシェフ五十嵐美幸)

アップルジュース(米穀機構手配→現地にて事前搬入)

<設営および調理関連機材調達>

現在、イベント等の設営・運営を広く行っている株式会社フジヤに依頼

(テント、鍋一式、ガス一式、調理器具、冷風設備一式、設営スタッフ、ゴミ処理段取り)

<調理および食材手配>

調理は、会津若松市内の食品工場で調理

食材は、工場の既存出入りの指定業者およびJA みやぎ登米から調達。

炊飯は、仙台市内の食品工場にて行う (JA みやぎ登米の米を使用)。

当日のご飯提供料とのバランスから、急遽ホテル観洋から追加ごはん 48k を調達。

<実施報告>

志津川小学校では、実施前日が始業式。当日は、1、2 限が父兄参観、3、4 限が NHK 交響楽団の奏者 5 名によるコンサート。炊出し開始は、予定より若干遅れ 12 時 40 分となる。低学年より随時提供。提供のラインが 1 ラインしか確保できなかったため、若干時間はかかるが、提供スタッフの至力で順調に提供できた。6 年生まで終わった時点で、父兄へ提供開始。当初父兄および NHK 交響楽団スタッフ含め、700 食が充分かどうか不安もあったが、おそらく児童とともにいらしゃった父兄の数が想定より下回ったのか、100 食弱の残食が出る。ただ、炊出しという性格から、ぎりぎりの数字で行うより残食が出るくらいが良かったのでは。途中、ご飯の分量に関して不安があったため、追加ご飯を急遽手配。ただ、不安が杞憂に終わったことは幸いと言える。

あくまで、給食時間を利用しての炊出しであったため、現場での調理時間をできるだけ削減することが大きな目的であったが、本来的には、児童に調理の現場も見せたかった。

全体を通して、設営会社のより以上の協力もあり、スムーズに進行したと言える。

終了後は、トレーも含め再利用可能な部材については、学校側に提供。

当面、通常給食が望めない事から、学校長、教頭および教員に非常に喜ばれた。

目前調理の課題もあるが、限られた時間とはいえ、もう少しシェフと児童がふれあい、語り合える時間を設けたかった。

それぞれの料理の味については、児童の反応もとてもよく、満足してもらえたと思われる。やはり、カレー、ハンバーグは児童に受けると再認識。

また、今回カレーは和風だしカレーでの提供で、いつもとひと味違ったカレーを提供でき児童の味覚を刺激できたのではないかと。米粉の性質もカレーで生かされたと思う。







以上
超人シェフ倶楽部