

福島県いわき市立川部小学校で、 『超人シェフのスーパー給食』（ごはんで給食）を行いました。

『超人シェフのスーパー給食』（ごはんで給食）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。

この度、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、超人シェフ倶楽部の協力で、被災東北3県の岩手・宮城・福島の各県で、元気の出るごはん給食を実施することとし、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24年10月5日（金）
- 2 実施校 福島県いわき市立川部小学校（児童数 127名）
福島県いわき市川部町川原 65-1
- 3 参加シェフ
中嶋貞治（新宿割烹 中嶋） 川津佑介
- 4 給食調理の実施場所及び給食数
 - ・ いわき市立川部小学校、自校式給食、給食数 約180食

5 実施概要

- 《給食献立》
- ・ ひじき混ぜご飯
 - ・ 鶏肉の変わり揚げ
 - ・ ボイル野菜と玉葱ソース
 - ・ 呉汁



和食のシェフならではのオリジナルの給食献立を、調理員とともに中嶋シェフが共同で調理をした。

また、一年生では、スーパー給食を食べるだけでなく、本日のメニューなどが記載された給食だよりを使った授業が行われていた。

給食の時間は超人シェフと児童と一緒に会食し、さらに、児童との交流会では、シェフになったきっかけを質問したり、中嶋シェフからは「今日の献立のひじきのごはんは腹持ちがいいから、夕方までお腹が空くことはないぞ」などの説明があった。

会食風景と交流風景

