

宮城県大崎市立敷玉小学校で、『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、平成23年7月に行った福島県会津美里町立新鶴小学校に続き、超人シェフ倶楽部との共催で、宮城県でも、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、元気の出るごはんでスーパー給食を実施致しました。

1 実施時期 平成24年1月25日（水）

2 実施校 宮城県大崎市立敷玉小学校
宮城県大崎市古川石森字石神 10-1

※全校児童 131名（平成23年8月2日現在）

1年生 15名 2年生 16名 3年生 21名
4年生 28名 5年生 24名 6年生 27名

他に、幼稚園分を含んでおり、合計で約181食程度を提供。

※東日本大震災により、大崎市では、全壊・半壊を含めると約3,000棟もの住家が被害。また、敷玉小学校では、体育館の雨水管に損傷がでるなど、現在も使用できない手洗い場がある。

3 参加超人シェフ

工藤敏之（ラ・ロシェル 総料理長）

今井 寿（オステリア ラ・ピリカ 総料理長）

4 実施概要

〈給食献立〉

- ・海の幸と山の幸のハーモニーごはん
- ・鶏肉のオープン焼き キャベツ添え
- ・小松菜のポタージュ
- ・パンナコッタ
- ・牛乳

学校栄養職員及び3名の調理員とともに、工藤シェフ及び今井シェフが上記給食献立を調理。通常よりも調理工程が多く、最初は、戸惑いもあったようだが、徐々に、シェフのリードのもと、手際よく調理がすすめられた。シェフは、児童と一緒に会食しながら、ごはんをよく合うように、鶏肉のオープン焼きには、下味として味噌を使うなど、今日の献立の工夫点等児童との対話がなされた。

同校は、数年前から、地元の農家が生産した野菜を給食に取り入れる取組を行っていることもあってか、小松菜をピューレ状にしてジャガイモのスープに加えた小松菜のポタージュが、児童には好評であった。

また、このスーパー給食が実施されることを事前に家庭でも話題にしているなど、心待ちにしていた様子が随所にかがえた。当日の残食も少なく、おいしく、楽しく子供たちが食べていたのでよかった。と学校側からのコメントをいただいた。

交流風景及び今日の献立の写真

