

## 宮城県亘理郡山元町立山下第一小学校で、 『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。

本年度も、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、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、平成24年10月5日に行った福島県いわき市立川部小学校、25年2月4日に実施した岩手県大船渡市立綾里小学校に引き続き、宮城県でも下記のとおり開催致しました。

- 1 実施時期 平成25年2月18日（月）
- 2 実施校 宮城県亘理郡山元町立山下第一小学校（児童数 89名）  
宮城県亘理郡山元町大平字握6
- 3 参加シェフ 梶村 良仁（目白 Brasserie La・mujica）
- 4 給食形態及び給食数  
自校式 / 約120食

### 5 実施概要

- (1) 給食献立
- ・ピラフ
  - ・シーフードグラタン（ベシャメルソース）
  - ・ローストチキン&ローストベジタブル
  - ・イチゴとメレンゲのデザート（ディプロマート）

- (2) 概要
- フランス料理のシェフ・梶村シェフが学校給食実施基準等の範囲内で、フランス料理ならではのおいしいオリジナルの給食献立を作成。給食調理員と共同調理して、児童等に提供。今回は、いつもと違う『ビュッフェ形式』の給食ということもあり、児童だけでなく、教職員の方も楽しそうに食事をしていた。
- 給食中から始まった児童との交流会では、料理を作るときの心がけやおいしく食べてもらう工夫点など児童との楽しい交流が行われた。
- 梶村シェフは、「来てくれたお客さんに、“おいしい”をいってもらえることがうれしいし、大切にしたい」と作るよろこびを伝えていた。



配膳風景



給食献立