



つながる
墨田区

墨田区（報道）

平成30年11月5日

～“食”の大切さを学んでもらうために～

区立第二寺島小学校で一流シェフが「米粉」を使った給食を提供！

本日、墨田区立第二寺島小学校（東向島 4-30-2 校長：江口 千穂）で、“米粉を使った学校給食プロジェクト”と題して、一流シェフが「米粉」を使った給食メニューを全校児童約540名に提供した。これは、日本の食料自給率向上の観点から、米粉の良さを知ってもらうために実施しているもの。児童に一流シェフが作る給食を食べてもらうことにより、食材への知識や興味を持ってもらい、好き嫌いをなくすきっかけを作ることを目的に行うもので、(公社)米粉安定供給確保支援機構が実施している。

午後0時15分、同校6年2組30名(男子15名 女子15名)が教室に集まり、給食の時間が始まった。本日のメニューは、鶏もも肉の軽い煮込み、レモンのクラフティ、つぶつぶかぼちゃのスープ ニョッキとともに、米粉パンの4品で、全ての料理に米粉が使用された。給食を作ったのは文京区と品川区に店舗を構えるイタリア料理店「タベルナ・アイ」のオーナーシェフである今井寿氏。今井シェフは児童たちと一緒に給食を食べる中で、「米粉のパンを煮込みのソースに付けて食べるのが本場イタリアの食べ方。ぜひ、試して欲しい。」と話し、児童たちも今井シェフの真似をして食べていた。

給食を食べた後は、6年生の児童とシェフとの交流を行った。交流の中で児童たちは「料理をうまく作るコツは?」「シェフが料理を作るようになったきっかけは?」と次々に質問し、今井シェフは一つ一つ丁寧に答えた。

普段はあまりなじみがない米粉を使った料理を食べた児童は「米粉パンは、普通のパンよりもやわらかくて食べやすかった。」と嬉しそうな様子で話していた。



<公益社団法人米粉安定供給確保支援機構について>

米粉機構は、食糧法に基づき農林水産大臣によって、米粉の安定供給の確保を支援することを目的とする法人として指定された団体。日頃わが国で生産される米粉の安定供給に資する事業を実施しており、その一環として、米の消費拡大や米粉の需要開発などに取り組んでいる。米粉の需要開発については、米粉の需要開発については、米粉をテーマに、①学校給食や食品製造・調理関係者を対象とする製造技術、調理講習会、②一般の消費者を対象とする講習会、③地震の被災地を応援するものも含めた学校給食などを実施している。