

荏田南小(都筑区)で

「超人シェフのスーパー給食」

を実施します！

～超人シェフとの交流&給食～

荏田南小学校は、平成29年度より食育実践推進校に指定され、日頃から食育に力を入れています。このたび、一流料理人が栄養教諭や調理員と協力して、メニューづくりから調理まで行う「スーパー給食」を実施し、3年生を対象に成長過程の子どもたちに必要な、食の大切さを啓発していきます。

【日時・当日のスケジュール】

2月5日(月)

12:20～13:05 シェフとの給食

13:20～14:00 シェフとの交流会

【「スーパー給食」のメニュー】

- ・ 浜ポークのピラフ
- ・ バーベキューチキンの米粉パンケーキ
※米粉を使用
- ・ 米粉ポウル入り野菜のスープ
※米粉を使用
- ・ オレンジのゼリー寄せ
- ・ 牛乳

★「スーパー給食」とは…

地元の産物や、生徒が残しがちな食材を取り入れたシェフ考案のメニューを、給食調理員の方と一緒に調理し、児童達と一緒にいただきます。

【共催】

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

【場所】

横浜市立荏田南小学校(都筑区荏田南2-5-2)

【交通】

市営地下鉄グリーンライン 都筑ふれあいの丘駅より徒歩15分

超人シェフ：工藤 敏之 (ラ・ロシェル)



函館の調理師学校を卒業後、上京。森永レストランを経て1977年『東京エアポートレストラン』に入社。1985年より『フランス料理店ラ・ロシェル』に入社(青山)。1989年10月、渋谷に移転と同時に料理長に就任。1996年9月、取締役総料理長に就任する。

また、出身地である北海道今金町より「ふるさと応援大使」に就任。2016年には「優良調理師知事賞」受賞。

現在、『ラ・ロシェル南青山』『ラ・ロシェル山王』『ラ・ロシェル福岡店』『ビストロイル・ド・レ』など4店舗の総料理長として、また、坂井オーナーの海外イベント同行、監修している婚礼式場、ゴルフ場などの調理指導を行い、多忙な毎日を過ごしている。

取材の際は、2月1日(木)までに「一般社団法人 ChefooDo (03-6273-0466)」あてご連絡ください。

お問合せ先

(本取組に関する事) 教育委員会事務局指導部健康教育課

課長 大野 豊 Tel 045-671-3687

(学校独自の取組に関する事) 横浜市立荏田南小学校

校長 狩谷 浩史 Tel 045-942-1040