

令和6年1月23日

「シェフ(和食料理人)給食」を行います

春日部市は、学校給食を通してさまざまな食育に取り組んでいます。

今回、東中学校では、埼玉県出身で東京都渋谷区恵比寿の日本料理店「紀風（きふう）」で店主をしている城田澄風（しろたすみかぜ）氏を招き、学校調理員と協力をして、特別な給食「シェフ（和食料理人）給食」を行います。

なお、メニューは城田氏が考案し、春日部産米粉を活用した給食を提供します。

また、給食時間の前に、城田氏より「和食のすばらしさを学ぶ 米粉をとおして」の講演を行います。

◆ 実施日時： 2月5日(月)

午後0時10分～午後0時35分 体育館 <講演>

午後0時50分～午後1時25分 各教室 <給食時間>

◆ 実施場所： 東中学校（樋堀 181-1：048-752-2454）

◆ メニュー名： ごはん、牛乳、鰯のツミレ米粉磯辺揚げ、菜の花のごま酢和え
米粉すいとんの豚汁

◆ 目的： ①和食料理人の講演を聞き、その料理人が考案した本格的な和食を食べることで、和食のおいしさ、素晴らしさを学ぶ。

②春日部産米粉を活用した料理を食べることで、ふるさと春日部の農産物への関心を高める。

（春日部市では、春日部産米を活用した食の新たな地域ブランド創出に向けて「やってみよう！米 city（まいシティ）かすかべ」と名付けた実証実験を行っています）

◆ その他： 取材については、事前に下記へ連絡をお願いします。

問い合わせ先

学校教育部 学校給食課

担当：亀田 直通 048-739-6806

春日部市立東中学校

担当：山縣^{やまがた} 直通 048-752-2454