

地元シェフによる学校給食

11月18日（月）に浦和のイタリア料理店「プリマベラ」の大山五夫シェフをお招きして、シェフ給食を実施しました。その様子を少しご紹介します！



【給食朝会】

給食朝会を開き、シェフのご紹介とシェフから献立に関するお話をしていただきました。お話上手で子供が好きなシェフは、壇上のマイクを使わず、子ども達と同じ目線に立ってお話されていました。

シェフから、よく噛むことが大切で今日の献立も噛み応え（＝アルデンテ）を意識して作りますというお話や、イタリア料理でよく使われるオリーブオイルやバルサミコ酢のお話をさせていただきました。



【調理作業】

大山シェフに、野菜に均一に火が通るよう、切り方を指導していただきました。その後、シェフも自ら包丁をにぎり、調理員さんとともに野菜を切って下さいました。

オリーブオイルの特性や上手な使い方を指導していただき、ミネストローネの工程で重要な「にんにくをオリーブオイルで炒める工程」も、シェフから太鼓判をいただける程、上手にできました。



【献立】

フラワーロール、牛乳、さつまいものグラタン、
野菜たっぷりミネストローネ、小松菜と赤パプリカのサラダ

【地場産の食材】

さつまいも（中央区鈴谷）、生姜（中央区鈴谷）、小松菜（緑区）、にんじん（県内）

【献立紹介】

グラタンには、地元のさつまいもと生姜を使用しました。中央区鈴谷の遊馬農園さんに貴重な品種の「ベにあか」というさつまいもを納品していただきました。生姜がきいていて、さつまいもの甘みをよく感じられる味付けでした。

野菜が7種類入ったミネストローネは、水を使わず、野菜の水分とトマトソースで作ったので、野菜のうま味が凝縮されていました。

サラダは、バルサミコ酢を使ったドレッシングが特徴です。小松菜の葉（緑）、小松菜の茎（白）、赤パプリカ（赤）で、イタリアの国旗を表しています。



【会食・感謝の会】

4年生のクラスと会食をしました。シェフは給食時間中、今日の献立やイタリアに関するなどを、黒板を使って児童にお話しして下さいました。

給食終了後は、会食クラスの児童による感謝の会を開きました。児童からは、「ミネストローネの野菜がいつもより噛み応えがあり良かった」「さつまいもが苦手だったが、このグラタンはおいしかった」という感想がありました。

感謝の会の最後には、児童から手作りの花束とシェフの似顔絵をプレゼントし、今日の感謝をお伝えしました。

シェフ給食は、本格的なイタリア料理を味わう良い機会になりました。普段の給食では使用しないバルサミコ酢を使ったドレッシングのサラダは、低学年を中心に苦手とする児童もいましたが、良い食経験になったことと思います。児童には今後も、様々な食経験をしてもらいたいと思っています。給食もその場になれるよう工夫を凝らして参りますので、今後ともご理解・ご協力の程、よろしくお願い致します。