
「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」のシェフが考案した メニューを学校給食で提供

御代田町教育委員会では、「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」のシェフが考案した学校給食のメニューを、食育の一環として、令和4年度から小中学校の児童生徒に提供しています。

この取り組みは、児童生徒に楽しみながら本物の味を堪能してもらうとともに、地元食材の素晴らしさや食育について学び、食についての関心を一層高めてほしいとの願いから「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」と計画しました。

今年度も、フランス料理の柳原章央シェフとイタリア料理の前田祐介シェフが監修した地場産物を活用した給食を提供します。出来上がった給食はシェフも子ども達と一緒に食べ、考案したメニューへの想いや食育についてのメッセージビデオも配信します。

【実施日等】

- ・給食日時：9月11日（水）12時20分～（イタリア料理給食）
12月25日（水）12時20分～（フランス料理給食）
- ・場 所：御代田町立御代田北小学校・南小学校・中学校

※今回は御代田町内で生産された玉ねぎ、ブロッコリー、パプリカを使用する給食メニューを考案していただきました。

【9月11日イタリア料理給食メニュー】

- ・コッペパン
- ・ポット アツラ ロマーナ（鶏肉のローマ風煮込み カレー風味）
- ・チポッタータ（イタリア風玉ねぎのスープ）
- ・マチェドニア（イタリアンフルーツポンチ）
- ・牛乳

【この件に関する ご取材・お問合せ先】

御代田町教育委員会学校給食係 担当：手塚 弥生

電話：0267-41-0237 メール：miyota@town.miyota.nagano.jp