
「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メニューの学校給食を町内の小中学校の児童生徒に提供します。

この取り組みは、児童生徒が楽しみながら、地場産物を使用した本物の味を堪能してもらうとともに、食についての関心を高める食育の一環として、令和4年度から毎年実施しています。

今回は、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。でき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：令和8年10月14日（水）12時40分～（イタリア料理給食）
 - ・場 所：御代田町立御代田北小学校・南小学校・中学校
- ※シェフは中学校を訪問予定です。

【給食メニュー（イタリア料理）】

- ・ソフト麺
- ・白身魚とアサリのアクアパッツァ
- ・ミックスフルーツのクロスタータ
- ・ボスカイオーラ（きのこクリームソース）
- ・牛乳

※今回の給食では、御代田町内で生産された玉ねぎ、パプリカ、ブルーベリー、小麦粉を使用予定です。

【お問い合わせ先】

御代田町教育委員会 学校給食係 担当：中山 敦人
御代田町学校給食共同調理場（御代田町大字御代田 2718 番地 1）
電話：0267-41-0237 E-mail：kyusyoku@town.miyota.lg.jp