



報道機関 各位

記者発表資料
 令和元年10月28日(月)
 問い合わせ先：川通小学校
 校長：染谷 隆
 教頭：大島 恵美
 電話：798-1060

川通小学校 11月に「食育：育てて収穫した米とシェフ給食で広がる食の世界」を実施します。

～給食メニューを通して地場産物と米について考えよう～

「地域に開かれた教育課程」の実施を踏まえ、川通小学校では地域生産者の指導のもと地元で生産される野菜や稲を育て、収穫する喜びと感謝して食するという学習活動を行っています。今回は、「地元シェフによる学校給食」のメニューに児童が育て収穫した米を取り入れ、新しい食文化の広がりを学ぶ給食会を実施します。

《地元シェフ・生産者との交流給食》

- 1 目的 地元シェフに、児童自らが育てて収穫した米と地場産のヨーロッパ野菜を使った献立を作成していただき、シェフ・生産者にお話を聞いたり、学級にて囲んで会食したりして、将来の生き方や食べ物について考えるための基本的な能力や態度を育てます。また、自ら育てた米がご飯としての主食だけでなく、野菜の一部として食されている食文化を知り、食に関する基礎的な知識や技能、態度の育成を図ります。
- 2 日時 11月5日(火) 11:30～13:00
- 3 日程 全校集会(全学年)：朝の全校集会 8:20～8:40
4校時授業(3年生) 11:30～12:15
給食(会食) 12:20～13:00
- 4 場所 川通小学校 各教室及び体育館
- 5 対象 全校児童(134名)
- 6 講師 尾崎 充 氏 (地元シェフ：ブリランテ武蔵野総料理長)

武蔵野調理師専門学校を卒業後、都内のフランス料理店で勤務。その後、渡仏し、ミシュラン1つ星店でシェフ。帰国後、横浜のホテルで料理長、平成18年ホテルブリランテ武蔵野総料理長現在に至る。
 金子 悦久 氏 (地元ヨーロッパ野菜生産者)

本校学区に居住し、「さいたまヨーロッパ野菜研究会」のメンバーとしてレストラン向けにヨーロッパ野菜を栽培している生産者。

(プロフィール等はHPより)