報道発表資料

皆野町

令和８年７月２２日

報道関係各位

小中学校・幼稚園で「シェフ給食」実施
～パレスホテル大宮総料理長監修による特別給食～

皆野町は、**パレスホテル大宮総料理長　毛塚智之氏監修による「シェフ給食」**を実施します。メニュー開発や試作・試食を経て、令和９年１月２８日に町内小中学校及び幼稚園で提供します。

地域食材を活用し、**第一線で活躍するシェフと給食現場とのコラボレーション**で、食育及び地産地消の推進を図ります。

また、皆野小学校では、毛塚シェフをゲストティーチャーとして招き「味覚の授業」などを実施します。

記

１　味覚の授業

□日　時　　１１月２５日（水）１３時３５分から１４時２０分まで（予定）
□場　所　　皆野小学校
□内　容　　毛塚シェフを含め埼玉県内のシェフ６名が来校し、学年ごとに１名のシェフが授業を実施します。塩や酢、砂糖、出汁などを児童が実際に口にしながら味覚について学びます。

２　シェフ給食

□日　程　　令和９年１月２８日（木）
□場　所　　皆野小学校
□内　容（予定）　８：３０　全校集会で毛塚シェフの講話
１２：００　給食交流
１３：３５　食育の授業（第３学年）
１５：００　教職員対象講演会

※授業及び講演会は、埼玉県教育委員会が実施する「埼玉県小・中学校等食育指導力向上授業研究協議会」として公開します。

３　試作・試食

皆野町学校給食センター等を会場に２回の試作・試食を行う予定です。

【第１回】　７月２４日（金）
毛塚シェフが調理したメニューを持参し、学校給食センター職員等が試食。

【第２回】　令和９年１月６日（水）
毛塚シェフと調理員で学校給食センターにて試作し、関係者を交えて試食。

毛塚　智之（けづか　ともゆき）氏

パレスホテル大宮　総料理長

1968 年栃木県栃木市生まれ。シェフ給食を１０年以上行っており、西洋料理界において、埼玉県で初めて『彩の国 優秀技能者「埼玉の名工」』を受賞。地元・埼玉の素材を活かし、地産地消を大切にした料理を提供している。

【問い合わせ】
教育委員会事務局　学校教育担当　浅見
電話：0494-62-4563　　FAX：0494-62-2791