



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

