

## 三ツ星給食プロジェクト新メニューお披露目会

－ 燕産の食材をおいしく食べよう －

5月にスタートした、給食の新メニュー開発プロジェクト。燕市出身の料理研究家の村山瑛子先生とつくった新しいメニューが、このたび完成しましたので、11月1日に、市内全校に提供いたします。

当日は、村山先生の出身校である燕西小学校において、お披露目会を開き、市長や先生と子どもたちが一緒に給食をいただきます。

地元の野菜やお米を使い、子どもたちの好みの味付けにしています。給食に対する興味関心を高めるとともに、地産地消の推進にも取り組んで参ります。

### 【メニュー開発の経過概要】

子ども達の食育の推進の取り組みにおいて、給食に興味をもってもらうことが重要です。そこで、東部学校給食センターの開設に合わせ、燕市出身の料理研究家・村山瑛子さんと連携し『鶏肉のレモンあえ』と並ぶような、特色があって子どもたちにとって思い出に残るような人気定番メニューを開発するとともに、地産地消の推進にも取り組むこととしました。

### 【お披露目会スケジュール】

日 時 11月1日(木) 燕西小学校 (村山瑛子先生の母校)

12:15 頃～13:00

※12:15 までは授業を行っておりますので、取材いただける際は 15 分頃に学校へお越しください。30 分頃までに給食の準備が完了し、喫食の時間となる予定です。

会 場 6年2組

出席者 市長、村山先生、教育長、校長

### 【メニューについて】

名称 トマみそカレー豚丼(仮)

特徴 豚肉や玉ねぎ、きのこ、トマトを炒め、味噌・カレーで味付けをし、季節の野菜をチップスにしたものをトッピング

※名称については、11月1日の給食提供後、児童生徒への満足度アンケート調査で改めて募集します。

本件についてのお問い合わせ先  
教育委員会 学校教育課：太田、奥山  
電話：0256-77-8212 (直通)