

シェフ×ますだの学校給食プロジェクト献立提供について

●概 要

これまで第4次益田市食育推進計画を踏まえ、児童生徒が食の大切さを学び、食を通して益田市の良さや特色を知る機会になるよう、食に関わる人への感謝の気持ちや理解を深めるような取り組みを行っています。

この度、益田市で営業されている STAGIONE の藤原シェフにご協力いただき、シェフ考案のメニューを給食風アレンジした献立を提供します。

児童に対する食育活動の一環として吉田小学校で給食の時間に、藤原シェフに日頃の食への向き合い方や食への思いについてお話しいただくこととしました。また、その後児童が藤原シェフや教育長等とともに給食を共にし、歓談を交えながら理解を深める時間を設けます。つきましては、取材をよろしくお願ひします。

●日程・企画等

【日 時】 令和8年2月9日(月)

◎給食時間 …→12時00分頃～(45分程度)

※当日の状況により、内容変更があればご了承ください。

【場 所】 市立吉田小学校(益田市中吉田町272)

(対象:吉田小学校4年3組 28名程度)

【講 師】 STAGIONE(スタジオオーネ) 藤原 真樹シェフ

【給食メニュー】

(高津学校給食センター) ごはん、牛乳、クラムチャウダー

ハンバーグトマトソース、アーモンドサラダ

※美都学校給食調理場では10日に「クラムチャウダー」を提供いたします。

【提供対象者】 高津学校給食センターでは、市内小中学校(小学校12校、中学校7校)9日の提供食数約3,500食(小学校2,200食、中学校1,300食)予定。美都学校給食共同調理場にて、美都匹見地域の小中学校(小学校3校、中学校2校)へ10日に約140食を提供予定。

●その他

取材に際しては、人数の把握をしたく、2月4日午後3時までに市教育部教育総務課(電話:0856-31-0441)に取材人数の連絡をお願いいたします。