

【食育】【給食】元ホテルオークラ札幌総料理長が作る本格料理 ちょっと早いクリスマス特別メニューを提供

～12/5(火) 11:35～13:25 食堂「けやき」にて～

麗澤中学・高等学校(千葉県柏市/校長:櫻井 譲)では全員給食制を導入しています。この度、12月5日(火)に「ちょっと早いクリスマス特別メニュー」として食育イベントを開催いたします。

今回の食育イベントは、「給食だって本格料理が食べられる!」をコンセプトに、本校の食堂を運営しているエームサービス株式会社(東京都港区/代表取締役社長:小谷 周)が生徒に喜んでもらおうと企画し、実現に至りました。このイベントは元ホテルオークラ札幌の総料理長である浜崎日出夫氏が実際に来校し、本格的な料理を作るというものです。クリスマスには少し早いですが、クリスマス特別メニューとして、特製ビーフストロガノフ(グレープフルーツゼリー付き)が昼食として提供されます。生徒は給食でありながら、有名シェフの料理を味わうことができます。また、生徒のみならず、本校教職員も希望制で食べることが可能となっています。

本校の給食は、全校生徒約1,200名が収容可能な中高生専用の食堂「けやき」にて生徒に提供しています。学年ごとに「麺」「丼」「定食」別のメニューがローテーションで提供されており、生徒は食堂で食べる温かくておいしい昼食を毎日楽しみにしながら学校生活を送っています。共働き世帯が増えている昨今、本校では中学校だけではなく高校でも全員給食制のため、保護者がお弁当を作る必要はありません。本校の全員給食制は保護者の方からも大変ご好評をいただいています。本校では、今回のイベントをはじめ、今後もエームサービス株式会社と連携して食育の観点から、生徒の心とおなかを満たしていくことで生徒が充実した学校生活を送ることのできるように最大限サポートできる体制を整えてまいります。

今回の食育イベントの概要は下記をご確認ください。

【食育イベント「ちょっと早いクリスマス特別メニュー」の概要】

- 日時: 12/5(火) 11:35～12:25(中学生)、12:35～13:25(高校生)
- 対象: 中高全校生徒1,195名、教職員
- 場所: 食堂「けやき」
- メニュー: 特製ビーフストロガノフ
(グレープフルーツゼリー付き)
- シェフ: 浜崎日出夫氏(元ホテルオークラ札幌総料理長)



【浜崎日出夫氏のプロフィール】

1971年ホテルオークラ入社。ニューヨーク日本総領事館、長野オリンピックや沖縄サミットの関連施設にて総料理長を歴任し、2003年にホテルオークラ札幌取締役総料理長に就任。



【麗澤中学・高等学校について】

麗澤中学・高等学校は昭和10年、創立者の廣池千九郎(法学博士)が「道徳科学専攻塾」を現在のキャンパス(千葉県柏市光ヶ丘)に開塾したことから始まります。2015年には中高一貫コースの「叡智コース」を新設。グローバル社会の中で、冷静かつ客観的に物事の本質を見抜き、複雑な諸問題を解決していく総合的な人間力である「叡智」を携えた真のリーダーを育成するため、開校以来、蓄積してきた研究成果と実績を活かし、さらに麗澤らしい教育活動を展開していきます。