

辻調グループ初の試み エコール 辻 東京の学生が小中学校の生徒に 『食と桜の思い出給食』をテーマにしたメニューを提供！

食のプロを育成する日本最大の“食”の教育機関、「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)は、この度、福島県石川町の小・中学校に対して約1300食の給食メニューを考案、提供をすることになり、考案者として同校が運営するエコール 辻 東京の学生が実際に現地の小学校(石川町小学校)を訪れ、メニューの説明や給食配膳を手伝いました。辻調グループとして、学校に給食を提供するのは初となります。

辻調グループは膨大な食の知識と技術を活かし、地元の食材を活用したメニュー開発や料理セミナー、各種コンテストへの協力など、地域振興につながる取り組み「料理のチカラプロジェクト」を長年にわたり展開しております。桜の名所である福島県石川町においても、毎年開催されていた花見弁当コンテストの審査員を同校職員が務めていたことから、今回の給食メニュー考案の実施に至りました。

今回、石川町小学校に実際に訪れたエコール 辻 東京の「假野 花(かの はな)」さんは、児童たちと一緒に給食の配膳を行い、今回の給食メニューについて説明を行いました。

假野さんは、『今日のメニューのトマトスープは福島県で取れた野菜をたっぷり使っており、その野菜には農家さんや料理を作った人の思いが詰まっているのでごく温かい優しいスープとなっております。メインのグラタンには、皆さんが食べやすいよう隠し味として味噌をいれており、また春を感じていただきたいので菜の花のあえものも用意しました。私も子供の頃に食べた料理の香りをかぐだけですごく懐かしい気持ちになります。みなさんもいつか大人になった時に石川町の食材を使った給食の味など思い出して頂けると嬉しいです』とコメントしました。



<報道に関するお問合せ>