

食と子どもと、未来をつなぐ—

# ミライの給食 2026



「和歌山の子どもたちと一緒に、食の未来を考えたい」

東京ミシュラン一つ星+グリーンスター\*を獲得し続けるフレンチレストラン、

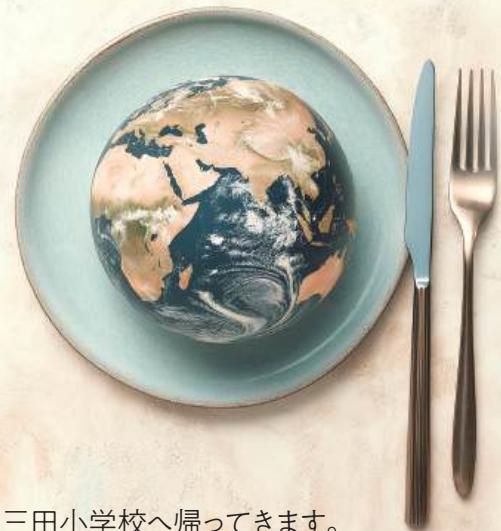
La paix(ラペ)のオーナーシェフ・松本一平氏が、そんな想いを胸に再び母校の三田小学校へ帰ってきます。

和歌山の恵みをこれからの世代へつなぐため、子どもたちが自分の感覚で問い合わせ立て、

気づきを得られるように設計した体験型コース料理“ミライの給食”。

料理を味わうだけでなく、食材や生産者、料理人とのつながりまで感じる、学びとワクワクがひとつになる時間です。

\*ミシュラングリーンスターは、ミシュランガイドが「持続可能なガストロノミー(食文化)」を実践し、業界をリードするレストランに授与する特別な賞。(獲得店舗は東京でわずか13軒)



## —ミライの給食コースメニュー(予定)—

- しらすメレンゲ リコッタチーズ
- 人参のエスプーマ  
足赤海老とミニトマトのマリネ コンソメジュレ
- 鮨宮田・大将による握り寿司  
和風スープドポワソン
- 稚鮎の甘露煮クレープ包みハーブ添え
- 紀州和華牛ハンバーグ／足赤海老フライ  
ちぢみほうれん草とパースニップのグラタン  
季節の野菜添え／みんなのはん梅バター添え
- 柑橘パフェ

※天候によりメニューの変更がございます。※下記の写真は2024年に提供したミライの給食です。



—2026コラボ料理人—  
**鮐宮田**  
大将 宮田 徳史氏  
(ミシュラン一つ星)

## —日時—

2026年2月11日(水・建国記念の日)

11時～受付開始

12時～ミライの給食スタート

14時～シェフと生産者への質問タイム

※イベントの終了時間は16時頃を予定しています。

## —対象および定員—

和歌山県在住の小学生20名を無料でご招待

## —応募方法—

お子様が裏面の作文にご記入のうえ、保護者さまがお申し込みください。(裏面QRコードより)

本イベントは抽選ではなく、ご応募いただいた作文をもとに選考いたします。

**【応募締切】2026年1月20日(火)まで**



■主催／三田小学校49年会

■協賛／La paix・鮐宮田・株式会社イエステージ・エイドデザイン

■協力／和歌山市立三田小学校

■後援／和歌山県、和歌山県教育委員会、和歌山市、和歌山市教育委員会

**La Paix**  
松本一平シェフ