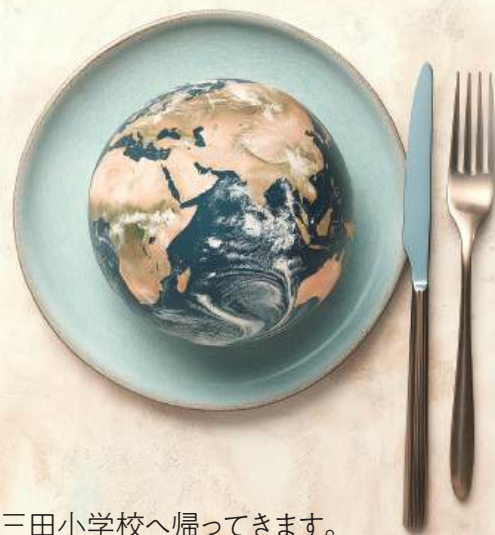


食と子どもと、未来をつなぐ——

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を立て、

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
- 鮭 宮田・大将による握り寿司
和風スーポドボワソン
- 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/みんなのぱん 梅バター添え
- 柑橘パフェ



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

※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。



—— 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・鮭 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

