

令和6年1月5日

吉川市政策室主幹

**スペシャルシェフの本格カレーを試食し、参加者の意見を参考に給食用のカレーを作ります
冬休み特別企画「献立開発ラボ」**

学校給食センターでは、児童生徒が様々な経験を通して、心身の成長に必要な栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につけられるよう食育指導を行っています。今回は冬休み特別企画として、給食調理を担当する株式会社 ジーエスエフが「献立開発ラボ」を開催しました。

参加者は様々なスパイスの説明を聞いた後、実際にコリアンダーやクミンなどのスパイスを調合して、オリジナルのスパイスを作りました。最後は、ネパール出身のダカルシェフが作った吉川産小松菜入りカレー等を試食。参加者の皆さんから試食したカレーに対する意見を聞き、それを参考に学校給食で本格的なスパイスカレーが提供できればと考えています。

参加者の声

「スパイス調合は勉強になったし、親子で楽しめた。参加してよかった。」

「小松菜カレーは想像以上に美味しかった。」

「シナモン、ターメリックを増やし、コリアンダーを減らした方がよいのでは。」

概要

日時 12月27日午前10時～午後1時

会場 吉川市学校給食センター 2階多目的会議室（大字川藤 3265番地1）

実施内容

- （1）学校給食について（動画「カレーが出来るまで」の視聴など）
- （2）スパイス勉強会
- （3）スパイスの調合
- （4）試食

（小松菜カレー、バターチキンカレー、鶏肉のグリル、コロコロきゅうり）

当日の様子



学校給食についての説明



ダカルシェフの自己紹介



スパイスの調合



ダカルシェフが給食センターの調理場でカレーを調理



当日のメニュー



カレーの試食

この件に関するお問合せ先

- お問合せ：教育部 教育総務課 学校給食センター ☎048・940・0790