

～シェフによる食育企画～

米粉を使った学校給食プロジェクト

超人シェフ倶楽部「スーパー給食」実施のご案内

食育を推進する「超人シェフ倶楽部」が、「食事への関心を高める機会を与えること」「地元の生産物への知識、興味も持たせること」「好き嫌いをなくすきっかけを作ること」をテーマに実施してまいりました「超人シェフのスーパー給食」を今度は“米粉”を使って、2013年3月4日に奈良県立精華学院(児童自立支援施設)で開催することとなりました。

～開催概要～

- 名 称 「超人シェフのスーパー給食」
- 実施日 2013年3月4日(月)
- 実施場所 奈良県立精華学院 (約50食)
- 給食作成シェフ 「アレグレス広尾」オーナーシェフ 塩谷茂樹
- 実施メニュー(仮)

クレームトマト ごはん
ミラノ風チキンのカツレツ
ベビーリーフのアンチョビサラダ
ポム・リヨネーズ
米粉生地タルトタタン

- 共 催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構
- 協 力 一般社団法人 超人シェフ倶楽部

- 内 容 様々な食の問題が取り沙汰される昨今、超人シェフが給食規定の範囲の中で、地元の食材や、生徒が残しがちな食材を取り入れ、更に話題の食材である「米粉」を取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理し、児童と一緒に食べるなど、学校給食を通じたシェフとの交流活動を行います。
- 目 的 一流の料理人により作られた給食を食べてもらうことにより、食べ物のおいしさ、食事の楽しさを伝え、子ども達の“食事への関心”を高め、好き嫌いをなくすきっかけを作る。交流を通じて、子ども達に料理人という職業への理解、関心を深め“食”の大切さを学ぶ場とする。子供達にも喜ばれ、給食調理員と栄養士の勉強会にもなり、蓄積されるレシピで“給食の質の向上”を図る。

■取材 当日、取材希望の場合は、参加人数・取材形態等を2月21日までにご連絡ください。
給食室に入る取材者には腸内細菌検査(O157含む)の実施が必要です。

※腸内細菌検査は、結果が出るまでに約1週間掛かります。

入所児童のプライバシー保護の為、個人が特定できないようご配慮をお願いします。

シェフ 「アレグレス広尾」 塩谷 茂樹



16歳でこの道に入り、日本を代表する洋菓子店・尾山台「オーボンヴュータン」河田勝彦氏に師事、20歳で同店のスーシェフを務める。その後渡仏、およそ5年間フランス菓子の研究を重ねる。

帰国後、駒沢のフレンチ「ラ・プリムール」で2年パティスリーシェフを務める。27歳の頃、恵比寿「エ・パタティ・エ・パタタ」オープンに伴いシェフを3年務めるが、引退。その後、食の専門校レコールバンタン製菓講師として若手の育成に取り組む。その頃同時に飲食店プロデュース業でも才覚を発揮。ソムリエ、二級建築士、フードコーディネーター、ふぐ調理師免許も持つ。

2004年11月「アレグレス広尾」を開店、現場復帰する。

また、駒場にも焼き菓子工房「アレグレス ビアンキューイト」をオープン。

■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

各シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>

「超人シェフのスーパー給食」に関する取材、お問い合わせ先
一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL:03-6273-0466/FAX:03-6273-0876