

“大人の味”の特別給食 作ったのはフランス料理店シェフ



6日、東京のフランス料理店のシェフが作った特別な給食が、秋田県男鹿市の4つの小中学校で振る舞われた。児童・生徒にとっては、ちょっぴり「大人の味」。貴重な体験となったようだ。

秋田県男鹿市の払戸小学校には、東京・赤坂のフランス料理店「Bistro Q」でオーナーシェフを務める山下 九さんが訪れ、子どもたちに給食を振る舞った。山下さんが考えたメニューは、男鹿で取れた鮭がふんだんに使われた「しょつつるグラタン」やフランスの家庭料理「仔羊のクスクス煮込み」など。児童たちは、一ロ一口かみしめながら食べ進める。普段とは一味違う給食は「大人の味」だった。

児童：「独特な味がした」

児童：「いつもとは違う感覚」

児童：「とても(肉が)やわらかくて美味しかった。ガーリック炒めをおかわりしたい」

Bistro Q・山下 九シェフ：「家で(スパイスの効いた)カレーなどは食べるかもしれないが、このようになかなか食べない料理を食べて、いろいろな経験をしてもらいたいと思って給食を作った」

また、子どもたちはシェフから「フライパン返し」など、自宅で挑戦できる「技」を教わり、料理の楽しさと奥深さを感じていた。02月06日(月)18:30

(令和5年2月6日(月)AKTライブニュースあきたより)