

1月13日に、シェフ給食を行いました♪

シェフ給食は、さいたま市で毎年行われている取組です。今年は、尾間木中が運よく抽選にあたり、ホテルブリランテ武蔵野のフランス料理の尾崎シェフとコラボして給食を提供することになりました。

当日は、給食委員会を中心に生徒会朝礼も行われ、いつもと一味違う給食を味わいました！

フランス料理給食を食べた生徒たちの感想です。(一部抜粋しています。)

- ・ムースのソースが新しい味がして、自分の味覚が広がりました。フランスパンとの相性もよくおいしかったです。
- ・白身魚のにんじんソースが今までにない味で感動しました。いろんな味がして、奥が深いと思いました。
- ・デザートが口の中でじゅわっと、とろけて踊り出しすべっちゃうみたいで本当においしかったです。
- ・私にはんにんじんがあまり好きではありませんでしたが、今日の魚のキャロットソースはとても美味しく食べることができました。
- ・サラダにご飯を入れるのにはとてもおどろきました。
- ・デザートの盛り付けが、とてもかわいく目でも楽しめる献立でした。
- ・普段の給食と違うものを味わえてよかったです。私たちが「手が届かなそうだな…」と感じているフランス料理を身近な給食として出していただき、食べやすかったです。
- ・魚の真ん中にすり身が入っているなど、とてもこっていてすごいなと思いました。ソースも食べたことのないような味でおいしかったです。
- ・フランス料理は食べたことがなかったので、貴重な体験ができました。
- ・フランス料理を食べたのは初めてだったけど、予想以上においしくてびっくりしました。
- ・メニューを見たときに味を想像できないものばかりで少し食べるのが怖かったけど、食べてみるとおいしかったです。フランス料理は普段食べないし、初めて見る食材などがあったので、目で見ても新鮮だったし、食べてみても新鮮でした。
- ・私は今日のシェフ給食で、いつも苦手で減らしてしまう野菜がおいしく食べられました。
- ・埼玉では、こんなにたくさんの食材が取れているとは知らず、あまり好きでなかった食材も食べることができました。
- ・私は家であまり魚を好んで食べないけど、今回の給食で出た魚料理は本当においしくてどんどん食べることができました。今まで、出された料理を一口も食べずにいたことがあったけど、食べてみたらおいしいと思うこともあるということがわかったので、よい機会になりました。

生徒のみなさんにとって、とてもよい機会になったと思います。いつもの給食とは一味違い、本格的なフランス料理を味わうことが出来ましたね！ 私自身も尾崎シェフとパティシエの方から、フランス料理の調理法やコツを学べ、とても勉強になりました！ フランス料理の繊細な調理法は、今後の給食に活かしていきたいと思います。

ちなみに、尾崎シェフからは調理員さんのチームワークのよさを褒めて頂きました。調理をする上でもチームワークは、とても大切だなと今回のシェフ給食を通して、改めて気付かされました。尾間木中の給食がおいしいのは、なによりも調理員さんのチームワークのよさですね！

また、生徒のみなさんの聞く態度がよく、とても感心されていました♪



生徒会朝礼にて、給食のメニューについて、尾崎シェフよりお話をさせていただきました！



調理スタート！ デザートのフラマンジェ♪

- ①ゼリー液を加熱します。
- ②カップに注ぎます。
- ③固まったら、ソースを流します。
- ④最後にいちごを飾り、出来上がり！



野菜とABCマカロニのトマトスープ♪
たまねぎも、いつもより細かく切ります。



ホキのムース蒸し♪
ホキの切り身と切り身の間にもースを挟み、スチームコンベクションで蒸します。
ムースを作り、続ける作業は約700人分を尾崎シェフが1人で行いました！



お米とロマネスコカブフラワーのサラダ♪

←埼玉県産のロマネスコカブフラワーです！



いつも以上に野菜を切る作業も慎重に…。

ドレッシングでゆでたお米を和えます。





- ★当日のメニュー★
- ・ソフトフランスパン
 - ・牛乳
 - ・ホキのムース蒸し
～キャロットソースかけ～
 - ・野菜とABCマカロニのトマトスープ
 - ・お米とロマネスコカリフラワーのサラダ
 - ・フラムンジェ



↑1年生～3年生の希望者を募って、シェフとの会食会を行いました♪



↑お礼の花束を給食委員長より、渡しました♪

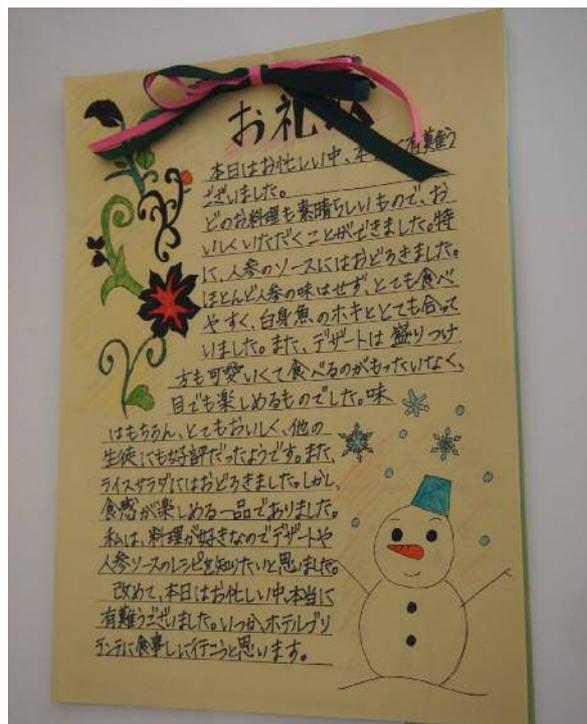
シェフとパティシエの方と会食した生徒のみなさんは、普段聞けないお話もたくさん聞いて、よい機会になりましたね♪

シェフからのお話

会食中、尾崎シェフから「シェフ」の被っている帽子の高さがなぜ高いのか話を伺いました。

1900年前後にパリのホテル、リッツで活躍し近代フランス料理の神様と称せられる「オーギュスト・エスコフィエ」氏は背が低かったことから、調理場で自らの存在を示すために背の高い帽子を被ったのが始まりと言われています。

日本では地位の高さで、帽子の高さが各ホテルにより異なるそうです。ちなみに、尾崎シェフの被っている帽子は、40cmあるそうです！



↑生徒のみなさんから、尾崎シェフへのお礼状♪
1月17日に渡してきました！