

# シェフの味にチャレンジ!

1月31日に飛騨市で『食の体験まつり』が行われ、この食育イベントでは、無国籍料理の第一人者である熊谷喜八先生を迎え、講演会そして、飛騨の食材を使ったオリジナル料理の試食会が行われました。

給食センターの調理員も先生に教えてもらいながら、一緒に料理を作り参加☆

なんと、このとき作った料理は、3月の給食に登場しますよ。

料理や、オリジナルソースができあがるたびに、ひと足

お先にとお味見!! とってもおいしい!!! (持って帰りたい…とYの心のさけび)

飛騨の伝統的な食材あぶらえ(えごま)も地元では甘く味付けすることが多いけれど、ここでのあぶらえのソースには大葉や梅干しなどが入ったりと、またひと味違ったものでした!



こんな感じ  
かな!?

調理員さんの動きはてきぱき、先生指導の次々と料理が完成しました。

## < みんなで作った料理 >

かぼちゃのサラダ・塩豚肉の柔らかく日本酒蒸し  
リンゴソース (この2品が3月の給食に登場しますよ)

とり肉とくず粉、牛乳のコロケ・蒸し鶏とパスタ、野菜のサラダ・シャブシャブ牛肉とレタスのサラダ・冷たく冷やした紅玉リンゴのヴィシワーズ・ポテトとリンゴのサラダ

の計7品です。

その他にも、子ども達がすったあぶらえのおはぎや、自分で皮をむいたりんご、牛乳から作ったバターも登場しました。







### <熊谷喜八先生のご紹介>

1946年、東京に生まれる。弱冠15歳の若さで料理シェフを志し、銀座東急ホテルを皮切りに、アフリカのセネガル、モロッコの日本大使館の料理長を歴任後、26歳の時、フランスに渡る。「マキシム」、「パビヨン・ロワイヤル」「ホテル・コンコルド・ラファイエット」といった有名店で本格的なフランス料理を習得し、帰国。その後、神奈川県葉山の「ラ・マーレ・ド・茶屋」の総料理長を務めた後、東京の青山にキハチ流無国籍料理の店「KIHACHI」をオープンされました。熊谷先生は、フードビジネス界の第一人者として、全国で活躍されてみえます。



熊谷シェフの存在感は圧倒的！！シェフのキレのある動き、手際の良さは一同勉強になりました。



みんなで作った料理、召し上がれ



子ども達や家族連れでにぎやか  
ムード☆



子ども達もこのイベントを通して作る楽しみ、  
食べる楽しみを感じてくれたら嬉しいな・・・  
最後に熊谷シェフとパチリ☆