

## 食育をテーマにした、地元との交流活動 「ホテルシェフが教える小学校家庭科調理実習」

浦安ブライトンホテル（所在地：千葉県浦安市美浜 1-9、総支配人：深澤正生）では、ホテルのシェフがプロの料理を通じて食の大切さを子供たちに伝えていく「第13回ホテルシェフが教える小学校家庭科調理実習」を2月22日(水)と23日(木)の2日間、浦安市立美浜南小学校（校長：金澤 正美先生）において開催します。

この調理実習は、美浜南小学校が掲げている「地域社会の人材や企業などを積極的に活用した教育の充実、また多種多様な職業への理解と思い出作り」という教育方針と、浦安ブライトンホテルが目指す「地域社会貢献および交流活動」に対する考え方が合致したことにより始まりました。

当ホテルの総料理長 角谷正明と他ホテルシェフ・スタッフが同校を訪問し、家庭でも簡単に作れるフランス料理を指導いたします。

2000年の第1回から今年で第13回目を迎えるこの調理実習は、毎年卒業前の恒例行事として、6年生の児童の皆様が楽しみにしているイベントです。本年も6年生約50名が家庭科室で実習をうけ、実習後に給食とあわせてシェフと一緒に会食をします。昨年でこの調理実習に参加した児童総数は1000名を越えております。

親の残業や子どもの塾通いなど、家族のライフスタイルが変化していく中で、みんなで食事をする機会が減少し、個食や孤食が増加している昨今、「食育」が注目されています。

この調理実習は、「食育」というテーマに重点をおき、調理方法の指導はもちろん、「食」についての知識、関心を向上させることにも力を注いで指導してまいります。出来合いの惣菜や冷凍食品などの加工食品に囲まれた現代の子供達に、調理実習を通じて食材の栄養素や食品の知識などを伝え、楽しく学んでもらいます。食べ物が食卓に並ぶまでのプロセスを五感で体験し、食を楽しむことを教えます。

今回のメニューは「**鮭のガレット タルタルソース添え**」と「**千葉県で育ったお野菜とパスタの具いっぱいのスープ**」です。シェフが子供たちの目の前で、鮭の3枚おろしの実演を行い、鮭本来の姿から切り身の状態になるまでの過程を教えます。また、付け合せのタルタルソースは、マヨネーズを卵から子供たちの手で作ります。

食材の特徴や調理の仕方を学ぶ中で、食べ物への知識が増え、同時に食べ物を大切にする気持ちも育ちます。また、野菜を食べやすいスープにすることによる野菜嫌いの改善や、地元で育った野菜を使うことによる食への関心を高めることも目的としています。

—記—

浦安ブライトンホテル

## 「ホテルシェフが教える小学校家庭科調理実習」概要

【日 時】 2012年2月22日（水）・23日（木）  
2日間 10時30分～13時頃まで

【場 所】 浦安市立 美浜南小学校 家庭科室

【内 容】 「食育」をテーマにしたホテルシェフによる小学校家庭科調理実習

【メニュー】 「鮭のガレット タルタルソース添え」  
「千葉県で育った野菜とパスタの具いっぱい食べるスープ」

※事前にご連絡を頂けない場合、当日の取材対応はお受けできない場合もございます。  
取材をされる際は、あらかじめ当ホテル企画部までご連絡頂きますようお願いいたします。



※ 昨年実施風景



浦安ブライトンホテルは、客室数を189室に抑え、寛ぎの空間を提供しています。2009年リニューアルした20・21階フロア“The Floor PREMIUM DOORS”に2010年8月、新たに新客室「VIEW BATH」がデビューしました。高層階から東京ベイを一望できる窓際にバスルームを設置、非日常にスイッチしたホテルステイをご提案致します。また、ご家族に人気の「ルーム・だんらん」や「The Loft」などバリエーション豊富な客室をご用意。「東京ディズニーリゾート（R）パートナーホテル」としても、宿泊ゲストへの充実したサービスでおもてなししております。その他、和・洋・中と全8店舗のホテル直営レストランやリフレッシュクラブ「ジーナス」も運営しております。

当広報資料に関するお問い合わせは、浦安ブライトンホテル 企画部 までお願いします。

Tel 047-355-7777(代表) Tel 047-350-8379(直通) Fax 047-355-1144

担当： 小林