



令和6年6月5日

報道機関 各位

国立市市長室広報・広聴係

**都立高校と市内イタリアンシェフコラボ給食
東京都立瑞穂農芸高等学校で
飼育した豚のお肉を使用し、
市内イタリアンシェフが考案した
レシピで給食を提供します**



国立市では、6月11日(火)・12日(水)に、「都立瑞穂農芸高等学校」の生徒が飼育した豚のお肉を使用し、市内のイタリアンレストランのシェフが考案したレシピによる「コラボ給食」を国立市立小中学校に提供します。

今回は、瑞穂農芸高校畜産科学科から、動物とともに過ごす中での学びを少しでも広く伝えていきたいとの思いを伺い、市内小中学校の児童・生徒に畜産や動物の命について学んでもらうため、瑞穂農芸高校の生徒が育てた豚のお肉を給食で使用することになりました。

6月11日(火)には、国立市栄養士、瑞穂農芸高校の教員・生徒、市内イタリアンレストランのシェフが国立第三小学校（主に5年生）を訪問します。

訪問の際は、畜産や豚に関する動画の視聴、瑞穂農芸高校の生徒と国立第三小学校の児童との交流、インタビューを行います。また、畜産業や豚について事前事後アンケートを実施します。

このことについて、市内外に広く周知したく、ぜひ、貴媒体での取材・掲載方、お願いいたします。



1. コラボ給食実施日・豚肉を使用した献立

- ・ 6月11日(火)：豚肉と玉ねぎのアマトリチャーナ(チーズトマトソース
パスタ)
- ・ 6月12日(水)：豚肉とキャベツのカッスーラ風(煮込み)

※献立の詳細は、添付の資料をご覧ください。

2. 学校訪問日・学校名

6月11日(火)：国立市立国立第三小学校(国立市東4-24-1)

3. レシピ考案者

川上 春樹氏(Casa di Camino オーナーシェフ)

■東京都立瑞穂農芸高等学校とは・・・

瑞穂農芸高校は、食・生命・環境にかかわるスペシャリストを育成している学校です。「命に学び夢を叶える」をスローガンに畜産・園芸・食品・服飾・保育・調理について専門的に学ぶことができます。

問い合わせ

国立市教育委員会 教育部
食育推進・給食ステーション
TEL：042-572-4177



国立市
KUNITACHI CITY

文教都市くにたち



瑞穂農芸高等学校 & イタリアンシェフコラボ給食

☆東京都立瑞穂農芸高等学校とは☆

都立瑞穂農芸高等学校は西多摩郡瑞穂町にある高校で、園芸や食品、畜産についてなどを勉強し、食、生命、環境に係るスペシャリストを育成する学校です。
今回は「畜産科学科 養豚類型」という学科で養豚について学んでいる生徒が飼育した豚を、国立市の給食で提供します。



今回は高校生が育てた豚を、給食で提供することで畜産について知ってもらい、動物とともに過ごす中での学びを少しずつでも広く伝えていく機会となるよう企画されたコラボ給食です。また、豚肉を使った献立を提供するうえで、以前にもコラボ給食を行った国立市内のイタリアンレストラン「カーサ ティ カミーノ」の川上シェフからレシピを提供していただきました。親しみを持って給食を食べてもらいたいです。



瑞穂農芸高等学校&イタリアンシェフコラボ給食

6月11日(火)と12日(水)の給食では、瑞穂農芸高等学校で育てた豚を使います。メニューは4月にもコラボした国立市内のイタリア料理店『Casa di Camino(カーサ ディカミーノ)』の川上シェフから提案していただいたレシピをもとに**アマトリチャーナ**と**カッスーラ**を給食で作ります。イタリア料理らしく素材の味を活かしたシンプルな味付けで、豚肉の味を感じることのできる料理にしました。お楽しみに！

6月11日(火) ☆アマトリチャーナ☆

- ・ミルクパン
- ・緑のミネストローネスープ
- ・鯖のレモンペッパー焼き
- ・アマトリチャーナ
(豚肉と玉ねぎのチーズトマトソースパスタ)
- ・低温殺菌コーヒーミルク



ミネストローネスープはイタリアの田舎料理です。それぞれの家庭で材料は違い、トマトが入っていると赤いスープになります。今回の給食ではトマトを使わずに作ります。具たくさんので野菜の味を感じてもらいたいです。**鯖のレモンペッパー焼き**は、オリーブオイルとレモン果汁、白ワイン、黒コショウ、塩を使って味をつけています。**アマトリチャーナ**は瑞穂農芸高等学校で飼育された豚の肩肉とバラ肉を使っています。川上シェフ直伝のレシピ&調理法を給食で再現しています！

6月12日(水) ☆カッスーラ☆

- ・ツナピラフ
- ・キャベツと豚肉の煮込みカッスーラ風
- ・メルルーサのフライソースがけ
- ・人参とパプリカのサラダイタリアンドレッシング和え
- ・低温殺菌牛乳



キャベツと豚肉の煮込みカッスーラ風はイタリア料理のカッスーラという料理を給食として提供できるようにアレンジしたメニューです。カッスーラとは、北イタリア地方の煮込み料理です。豚肉のいろんな部位をキャベツ、人参、セロリや玉ねぎなどと一緒じっくり煮込んだ料理です。今回は瑞穂農芸高等学校で飼育された豚の肩肉、バラ肉、モモ肉、ヒレ肉を使うので、無駄なくおいしく食べることができる、今回のコラボ給食にピッタリの料理になっています。

