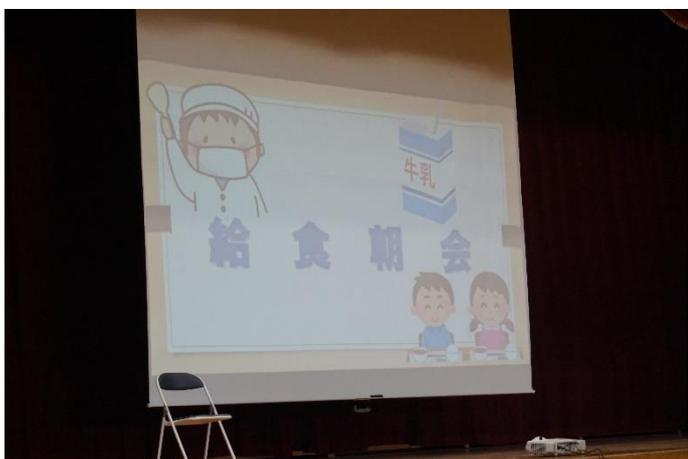


2025年1月10日(金)シェフ給食 厨房の様子





2025年1月10日(金)給食朝会の様子





2025年1月10日(金)シェフ給食 給食の様子





2025年1月10日(金)シェフ給食 メニューカード



il menu di oggi

ほんじつ
～本日のメニュー～



Pane
～パン～

Latte
～牛乳～



Conchirrie cimadirapa e acciughe
～チーマディラーパとアンチョビのコンキリエ～

Cassoeula Speciale "Kawadoori"
～カッスーラ「川通スペシャル」～

Tiramisu alla barbabietole
～ビーツのティラミス～

イタリア語を勉強しよう!

Ciao (チャオ)
こんにちは

Grazie (グラッチェ)
ありがとう

Buono (ポーノ)
おいしい



川通中学校の
キャラクター
かめたろう



**川通中学校
鈴木純校長**

Buongiorno (イタリア語で
こんにちは) 今日のシェフ給食
は、地元岩槻でお店を構えてい
らっしゃる「ヨロ研カフェ」の
料理長、新妻直也シェフをお迎
えして、川通小とのコラボレー
ションで行われます。

かくいう私もイタリア料理は大好き、パスタ、ピザなど
気軽に食べられる料理から、それらを組み合わせた
コース料理など多様です。おっとドルチェも忘れては
いけません。イタリア語では「甘い」とか「やさしい」
という意味、そう、みなさんの大好きなデザートです。
今日は、普通の給食でも使われているヨーロッパ野菜
をふんだんに使っていただいた、本場イタリアの味を
楽しみましょう。目で見て、味わって、料理の過程を想
像して、気持ちは海の向こう、イタリアへの思いを馳せ
てみてはいかがでしょうか。





岩槻ヨロ研カフェ
にいづまなおや
料理長新妻直也シェフ

川通中の皆さんCiao! (イタリア語でこんにちは)
皆さんが住んでいるさいたま市はヨーロッパ野菜の
生産量が全国でもトップクラスです。そんなヨーロッパ
野菜をふんだんに使用して、今日は川通中学校特別メニ
ューで給食を作りました。来週は川通小学校でも実施し
ます。兄弟がいる人は家でも話してみてください。

2025年1月10日(金)シェフ給食 生徒の感想



シェフ給食感想用紙

新妻シェフCiao! 今日わざわざ

川通中に赴きイタリアの家庭料理をふるまて頂き誠にありが
とうございます。僕は普段パスタやピザなどの料理でしかイタリアの文
化に触れないのですが、なんとなく今日の料理を口に僕の中の
日本から世界へ舌を伸ばせた感覚があり、とても感激しました。この先も人々
をさいたま市からイタリアへ導いてください。

Buono!



シェフ給食感想用紙

普段食べる給食と見た目が異なり、

いつもの味はのびると、想像しなから食べるとかいて

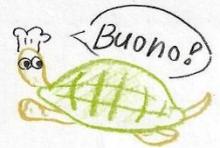
ワクワクして楽しかった。コンテリエの形が本当に貝からに

似ている。不思議な形とにおいたかと思いきや、味はこれと食べやす

くて、おいしかった。異文化に触れる貴重な機会でした。



シェフ給食感想用紙



Ciao! / 今回、川通中学校に来て、給食を
作ってくださり、ありがとうございました。

どのメニューも、普段食べられないような本格的なもの

ばかりで、とてもおいしかったです。見た目もあざやかで

楽しみながら食べることができました。ヨロシカクに

いて、またイタリア料理を食べたいです。Grazie ~!



シェフ給食感想用紙

今日の朝会で岩槻がイタリア野菜生産量^{全国}1位という

ことを初めて知りました。私は、昨日ちょうど家族とイタリア行きた

いねと話していたのでちょうどよくて気分が上がりました。

この度は、料理を作ってください本当にありがとうございました。

これからもがんばってください。Grazie!



シェフ給食感想用紙

今日のイタリアメニュー、人生はじめて食べました。

とてもおいしかったです。自分は特にヒーツのティラミスが
好きでした。ピザなどのイタリア料理はよく食べますが、今日のような
料理は食べたことがなかったため、食べてみて、とてもおいしくて、
とてもうれしかったです。世界の料理を食べることはいいことだと今日を
通して分かりました。また機会があれば食べたいです。

本日はおいしいイタリア料理を
つくってくれてありがとうございました。



シェフ給食感想用紙

コンキリエの内かおに具がつまっていて、口に含む
ときとがんとときの二度にわたって味を感じることが出来る工夫が

されていて、とてもおいしく感じました。またカッスーでは、普段飲ん
トマトスープよりも高級感のある具材と、そこからしみだしたコネによってより一層
特別感を感じるメニューでした。私たちのためにシェフ給食を作っていただけ
ありがとうございました。来年も楽しみにしています!!



シェフ給食感想用紙

イタリア、フランス料理は何度も食べたことがありますが、今回の
料理は、いつも食べているメニューと違い、味に深みがありました。ヒーツのティラミス
では、ヒーツの特徴的な色をティラミスとかけ合わせて、今まで食べたことのない味
でとてもおいしかったです。フランス料理とイタリア料理の違いは今まで知らなかつた
ので、家に帰ると親にも話してみたいと思いました。今までよりもイタリア料理に
親しみを持つことができたので、またイタリア料理を食べたいな、と思いました。



シェフ給食感想用紙

今日のイタリア給食とても美味しかったです。特に「カヌーラ」が美味しかったです。

「チーマティラーパとアンチョビのコンキリエ」は、初めて食べてみて、少しにがかったけど良かったです。「ビーツのティラミス」は、下の方にコーヒーが入ってて、とにがかったけど美味しかったです。今度、岩槻ヨロ石開カ所に行きたいです。