麗澤中学・高等学校
Reitaku Junior and Senior High School

News Release

報道関係者各位

2026 年 11 月 25 日

【食育】【給食】カレー伝導師・福島シェフ考案「とろーり半熟卵のキーマカレー」を給食で提供

～ 11 月 27 日(金) 食堂「けやき」にて ～

麗澤中学・高等学校(千葉県柏市/校長:櫻井譲)では、中学生・高校生を対象とした全員給食制を導入しています。

このたび、11 月 27 日（金）に、クリスマス特別メニューとして、プロのシェフが考案した「とろーり半熟卵のキーマカレー」を提供する食育イベントを開催いたします。

今回のイベントは、本校の食堂を運営するエームサービス株式会社（東京都港区／代表取締役社長：小谷 周）が、生徒たちに食の楽しさや魅力を伝えることを目的に企画した食育プログラムの一環です。

今回は、「カレー大學」の卒業生であり、「カレー伝導師」の称号を持つ福島正幸シェフが考案した、本格派の「とろーり半熟卵のキーマカレー」をクリスマス特別メニューとして提供します。

本メニューは、数種類のスパイスを使用した香り豊かなキーマカレーに、とろける半熟卵をトッピングした一品です。スパイスの豊かな風味と半熟卵のまろやかさが絶妙に調和し、奥深い味わいを楽しむことができます。クリスマスに先立ち、普段の給食とはひと味違う特別なメニューを味わうことで、生徒たちがプロのシェフによる味づくりや調理の工夫に触れ、食への興味や関心を深める機会となることを目指しています。

本校では、中学生・高校生を対象とした全員給食制を導入しており、約 1,250 名の生徒が利用する専用食堂「けやき」にて、毎日昼食を提供しています。食堂内の厨房で調理された温かい食事は、生徒たちにとって学校生活の楽しみの一つとなっています。また、中学校だけでなく高校でも全員給食制を導入しているため、毎日のお弁当を用意する必要がなく、保護者の皆さまからもご好評をいただいています。

本校では、給食を単なる食事の時間としてだけでなく、食への関心を高め、心身の健やかな成長を支える大切な機会と捉えています。

今後もエームサービス株式会社と連携し、安全・安心でおいしい給食の提供に加え、食の楽しさや大切さを学ぶ機会を充実させることで、生徒たちの豊かな学校生活を支えてまいります。

今回の食育イベントの概要は下記をご確認ください。

【食育イベント「クリスマス特別メニュー」の概要】

- **日時：** 11 月 27 日（金）12:20～13:20
- **提供メニュー：** とろーり半熟卵のキーマカレー
  野菜コンソメスープ
  牛乳プリンいちごソースがけ
- **考案シェフ：** 福島シェフ
  （カレー大學卒業生／カレー伝導師）



【福島正幸シェフのプロフィール】

1996 年 4 月エームサービス株式会社入社
ホテルやパブリック事業所、大学食堂など計 21 か所の様々な現場で研鑽を積み、現在はプロダクションスーパーバイザーとしてイベントの企画や現場教育など事業部運営を担っている

【麗澤中学・高等学校について】

麗澤中学・高等学校は昭和 10 年、 創立者の廣池千九郎（法学博士）が「道徳科学専攻塾」を現在のキャンパス（千葉県柏市光ヶ丘）に開塾したことから始まります。2015 年には中高一貫コースの「叡智コース」を新設。グローバル社会の中で、冷静かつ客観的に物事の本質を見抜き、複雑な諸問題を解決していく総合的な人間力である「叡智」を携えた真のリーダーを育成するため、開校以来、蓄積してきた研究成果と実績を活かし、さらに麗澤らしい教育活動を展開していきます。

【本件に関するお問合せ先】麗澤中学・高等学校　URL: https://www.hs.reitaku.jp/
〒277-8686　千葉県柏市光ヶ丘 2-1-1　　TEL: 04-7173-3700　FAX: 04-7173-3716
中高入試・広報課　担当：齋藤（さいとう）　　Email: web_master@hs.reitaku.jp