

## News Release

報道関係者各位

2024年11月30日

# 【食育】【給食】「ちょっと早いクリスマス特別メニュー」 元ホテルオークラシェフが作る本格料理を給食で提供 ～12/3(火) 食堂「けやき」にて～

麗澤中学・高等学校(千葉県柏市/校長:櫻井讓)では全員給食制を導入しています。

この度、12月3日(火)に「ちょっと早いクリスマス特別メニュー」として食育イベントを開催いたします。今回の食育イベントは、本校の食堂を運営してい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)が生徒に喜んでもらおうと定期的に企画してくれるイベントのひとつで、「給食だって本格料理が食べられる!」をコンセプトに、昨年度に引き続き、元ホテルオークラシェフが実際に来校して本格的な料理を作り、提供します。

クリスマスには少し早いですが、クリスマス特別メニューとして、特製ビーフストロガノフ(いちごミルクプリン付き)を予定。生徒は給食でありながら、有名シェフの料理を味わうことができます。また、生徒のみならず、本校教職員も希望制で食べることが可能となっています。

本校の給食は、全校生徒約1,200名が収容可能な中高生専用の食堂「けやき」にて提供しており、食堂の厨房で調理された温かくておいしい昼食を生徒は毎日楽しみにしています。また、共働き世帯が増えている昨今、中学だけではなく高校でも全員給食制のためお弁当を用意する必要がなく、保護者の方からも大変ご好評をいただいています。

本校では、今後もエームサービス株式会社と連携して食育の観点から、生徒の心とおなかを満たしていくことで生徒が充実した学校生活を送ることのできるように最大限サポートできる体制を整えてまいります。

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「ちょっと早いクリスマス特別メニュー」の概要】

日時:12月3日(火)12:00～13:20

メニュー:ビーフストロガノフ、いちごミルクプリン、コンソメスープ

ゲストシェフ:吉野博昭氏 元ホテルオークラシェフ

### 【吉野博昭氏のプロフィール】

1974年 ホテルオークラ入社

1980年～ ホテルオークラアムステルダム、フランス日本大使館、ジャマン・タイユバン等のフランス三ツ星レストランにてフランス料理を学ぶ

1986年～ 帰国後、ホテルオークラ東京シェフとして勤務  
現在はエームサービス(株)にて専門調理アドバイザーとして活躍中



### 【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](mailto:web_master@hs.reitaku.jp)