

学校再開前にフライングスタート！親も子も懐かしい“あの給食”を真空パックで西宮の洋食店「土筆苑」が西宮市の給食を再現した「勝手に給食」を5/21開始～西宮市の給食メニューと材料はそのまま、シェフが本気の給食を作りました～

西宮の老舗洋食店「洋食とワインのお店 土筆苑」（兵庫県西宮市高松町11-2 TEL 0798-65-3366）では、新型コロナウイルス感染症の影響で学校給食がストップしていたことを受け、5月21日から西宮市公表の学校給食献立と材料をそのまま使用し、洋食シェフの腕で本格的に仕上げたレトルトメニュー「勝手に給食」を始めます。

■長らく学校給食がストップ・・・土筆苑が一足お先に「給食」をレトルトで提供します

新型コロナウイルス感染症の影響による臨時休校措置を受け、西宮市の学校給食も3月3日から3カ月近くストップしております。6月1日から学校再開となりますが、保護者の方もお子様も給食を心待ちにしています。そこで、当店では西宮市が公表している過去の「学校給食献立表」の中から洋食に近い3メニュー「カレーライス」「中華丼」「鶏肉のパプリカ煮」を選び、指定の材料のみを利用し、給食を再現しました。見た目はあの給食そのものですが、洋食シェフが「寝かす」「真空」などの調理法、量のバランス、煮込み具合、塩分等を工夫し、洋食屋で提供するイメージで作った「本気の給食」です。実際、西宮の中学校の先生に試食いただき、「具材に味がしみ込んでコクが出ている。とてもおいしい」とお墨付きをいただきました。

西宮市の給食はプロの目からみてもレベルが高く、美味しいという声が多く聞かれています。お子様には当店の「給食」と食べ比べることで西宮市の給食のおいしさを実感いただき、大人の方には昔懐かしい給食を思い出していただき、給食を考えるきっかけにさせていただければなと思っております。

西宮市「学校給食献立表」より
H30 7月2日（月）

- ・カレーライス（カレールー）
- ・大根サラダ
- ・牛乳

H31 3月11日（月）

- ・中華丼
- ・牛乳
- ・肉団子スープ

H30 12月

※組み合わせアレンジ

- ・鶏肉のパプリカ煮
- ・キャベツとコーンサラダ
- ・パン
- ・ゼリー



左上：カレールー 右上：中華丼 左下：鶏肉のパプリカ煮 右下：材料（カレールー）

シェフのコメント：

カレールーは、とてもクラシックな作り方なので、大人も子どもも美味しく食べられるよう、濃度や味のバランスをはかるのが難しかったです。中華丼は、修行先の上野精養軒のオリジナルメニュー、「チャップスイ」をイメージして作りました。鶏肉のパプリカ煮は、フランス料理の、「バスク風トマト煮込み」の製法で仕上げました。

「勝手に給食」

- 内容：①カレールー
②中華丼
③鶏肉のパプリカ煮

価格：1食（200g）= 350円（税込）、3食セット=1,000円（税込）

提供形態：テイクアウト専用。真空冷凍パックでのご提供となります

販売方法：店頭あるいは、電話（店舗直通=0798-65-3366）にて受付 ※発送も承ります（送料1,200円）

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

洋食とワインのお店 土筆苑広報事務局 担当：八尾・田村

TEL 06-4708-3766

メール pr@raple.co.jp