函　経　食
令和８年(2026 年)10 月 22 日

報道機関各位

函館市経済部食産業振興課長

「はこだてシェフ給食の日」に係る報道について（依頼）

このことについて，食産業を支える人材の確保・育成の一環として，学校給食を通じて，児童生徒が食や調理の仕事に触れる機会を創出し，食に関わる職業への関心や理解に醸成につなげることを目的に，下記のとおり開催しますので取材・報道方よろしくお願いいたします。

記

１　日　　時　令和８年(2026 年)１０月２８日（水）１２：００～１２：４５
※４時間目(11:15～12:00)希望する場合は事前調整が必要です。
２　会　　場　函館市立亀田小学校（函館市富岡町 1-18-1）
３　内　　容　①事業趣旨説明
②料理人による各クラス訪問
③試食　　※詳細は別紙参照
４　参 加 者　料理人
① 函館国際ホテル総料理長　木村　史能氏（亀田小学校）
② プレミアホテル-CABIN PRESIDENT－函館
総料理長　釜澤　直哉氏（亀田中学校）
③ 湯の浜ホテル　料理長　木村　正人氏（鍛神小学校）

函館市経済部食産業振興課　課長　五十嵐
TEL:0138-21-3328　　FAX:0138-27-0460
E-mail:shokusan@city.hakodate.hokkaido.jp

【資料】

令和８年度「食の担い手」育成推進事業
（学校給食開発プロジェクト「はこだてシェフ給食の日」）事業概要

経済部食産業振興課調製

１　目的

本事業は,本市の強みである「食」の魅力を将来にわたり維持・発展させるため，食産業を支える人材の確保・育成の一環として，学校給食を通じて，児童生徒が食や調理の仕事に触れる機会を創出し，食に関わる職業への関心や理解の醸成につなげることを目的として実施する。

２　事業概要

市内の料理人（和食・洋食・中華）が，栄養教諭と連携し,地元食材を活用した給食メニューを開発し，実際に学校給食として提供する。併せて，調理現場の技術指導を行うとともに，食育だよりを通じて，料理人の仕事内容や，メニューレシピ等を発信する。

３　期待される効果

- 地元食材を活用した献立を通じて,「函館の食の魅力」を発信する。
- 児童生徒が料理人と関わることで，食産業に携わる事が将来の職業選択の一つとなるよう，意識付けを図る。
- 調理場の調理員や若手料理人への指導による技術の向上を実現する。

４　協力料理人と各学校との組み合わせについて

	亀田小学校	亀田中学校	鍛神小学校
学 校 長	髙村　幸子	阿蘇　一貴	吉田　拓史
栄養教諭	川端　裕香	西河　亜衣	安部　あいか
受託業者	株式会社イチイ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社	株式会社キタジマ
料理区分	中華	洋食	和食
料 理 人	函館国際ホテル　総料理長 木村　史能　氏	プレミアホテル-CABIN PRESIDENT-函館 総料理長　釜澤　直哉　氏	湯の浜ホテル　料理長 木村　正人　氏
予定献立	・函館真昆布とカール・レイモン ウインナーの卵スープ ・北海道産若鶏とブロッコリーの 甘辛ソースかけ ・函館産じゃがいものチリソース ・ごはん, 牛乳	・北海道産野菜たっぷり ミネストローネ ・鶏肉のザリージ（ザンギ風天ぷら） ・南瓜のオイスターホットサラダ ・ソフトフランスパン, 牛乳	・きのこと豆腐のみぞれ汁 ・鮭漬け焼き野菜たっぷり味噌―ス ・変わり肉じゃが ・ごはん, 牛乳
提供日	10月28日（水）	11月4日（水）	11月11日（水）
備　考	4時間目に家庭科室にて実演等（6年）	5時間目に体育館にて講話等（2年）	

５　給食提供日（取材対応日）のスケジュールについて

日程：10 月 28 日（水）「はこだてシェフ給食の日―炎の中華―」

提供場所：亀田小学校（子学校：中の沢小学校）　計７１１食

(1) ４時間目【11:15～12:00】

・木村史能総料理長講師による６年生の調理実習

※希望する報道機関は視察可能とする方向で学校と調整

(2) 給食指導【12:00～12:45】

①報道対応（12:00～12:10）

・報道機関集合
・経済部より事業趣旨の説明
・経済部，教育委員会出席者の紹介
・献立監修料理人３名の紹介（木村（史）氏，釜澤氏，木村（正）氏）
・各献立の説明

②試食および取材等（12:10～12:30 頃）

・木村史能総料理長が各クラスを訪問
・報道機関も同行し，児童が給食を食べる様子等を取材
・教育長等関係者は，この時間に給食を試食

③各料理人への取材等（12:30 頃～12:45 頃）

・料理人３名への取材，質疑応答
・報道対応終了

６　今後の給食提供予定

(1) 亀田中学校（子学校：港中学校）　計７２９食
日程　11 月 4 日（水）　はこだてシェフ給食の日―ハイカラ洋食―

(2) 鍛神小学校（子学校：中央小学校，北昭和小学校）　計６６７食
日程　11 月 11 日（水）　はこだてシェフ給食の日―伝統の和食―

７　各献立メニュー

(1) 亀田小学校（中華）

①函館産じゃがいものチリソース
②北海道産若鶏とブロッコリーの甘辛ソースかけ
③函館真昆布とカール・レイモンウィンナーの卵スープ



(2) 亀田中学校（洋食）
①北海道産野菜たっぷりミネストローネ
②鶏肉のザリージ（ザンギ風天ぷら）
③南瓜のオイスターホットサラダ



(3) 鍛神小学校（和食）
①きのこと豆腐のみぞれ汁
②鮭漬け焼き野菜たっぷり味噌ース
③変わり肉じゃが

