



第十一回東京都食育フェア ステージに女子部が出演しました。

二〇一八年十一月十日代々木公園ケヤキ並木通りにて開催された第十一回東京都食育フェアの特設ステージプログラムに ChefooDo 女子部メンバー(五十嵐美幸、尾身奈美枝、堀江ひろ子、安田美沙子)が出演致しました。「女性が考える食の育み」は女性として、妻として、そしてママとして考える食の大切さというタイトルでトークセッションを行いました。



ステージでのクイズの景品は野菜の詰め合わせ



料理人、料理研究家としての目線だけでなく、妻、ママという立場で体験なども含めて「食育」というテーマについてそれぞれお話ししました。プログラムの後半では食育クイズとしてお客様にもご参加いただきました。「フードロス」をテーマにした問題を四問出題し大盛況のうちに終了となりました。

女性には仕事をしている時の顔だけでなく、妻やママなど複数の側面を持っている方がたくさんいます。このような複数の役割を持っているからこそ見えてくる食育を今後も女子部として発信していきますので、どうぞ宜しくお願い致します。



第11回 東京都食育フェア 出展しました！！

十一月十日、十一日に実施された東京都食育フェアにて、テントブースの出展も行いました！

フードロス問題への取り組みとして規格外野菜の販売、被災地の応援として広島県の果実と米粉を使用したメレンゲ菓子「れもんげ」シリーズの販売、食育アンケートの実施などを行いました。

一日目は女子部メンバーである五十嵐美幸、尾身奈美枝、堀江ひろ子、安田美沙子が二日目は高橋典子がブースに立ち、販売を行いました。大盛況となりました。二日間で約八〇〇名のお客様にお立ち寄りいただき、野菜も完売することができました。お立ち寄りいただきありがとうございました。



また、株式会社ドール様 株式会社中国新聞社様 広島県東京事務所様 よりご協賛いただきました。ありがとうございます。

ChefooDo 女子部

本格始動しました！！



ChefooDo 女子部のホームページがついにリリース致しました。ChefooDo とは別のページにて、女性ならではの発信をしてみたいので、チェックをお願い致します。

<http://chefooDo-woman.jp>

また、新企画もスタート致します。月に一度、女子部メンバーによる対談やレシピの発信など様々なコンテンツを通してみなさまと繋がれる場所

を作っていきます。記念すべき第一回目は、十一月二十九日（木）を予定しています。メンバーは五十嵐美幸と安田美沙子でお届けします！詳細はホームページをご覧ください。個性の強いメンバーが集結しているので、毎回様々な視点からお楽しみいただけるコンテンツになるのではないかとワクワク準備しています。



東京都墨田区立第二寺島小学校にて開催しました！



当日の献立

- ・鶏もも肉の軽い煮込み パルサミコス風味のソース
- ・つぶつぶカボチャのスープ ニョッキとともに
- ・レモンのクラフティ ・米粉パン ・牛乳

十一月五日に東京都墨田区立第二寺島小学校にて、「米粉でスーパー給食」を実施致しました。当日は、ChefooDoメンバーの「タベルナ・アイ」オーナーシェフの今井寿が「米粉」を使った献立を考案し、調理に参加、子どもたちとの交流を行いました。なお、今回の給食は、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構が取り組んでいる「米粉等新たな需要開発事業」の一環として、社団が運営を受託したものとなります。



シェフも回転釜で愛情をたっぷり込めて調理しました。



調理作業は、調理現場の栄養士さん、調理員のみなさんと一緒に朝から行いました。

給食の時間は六年生の教室で子どもたちと一緒に食事をします。イタリア料理ならではの食べ方などもシェフからお話してとても楽しい給食の時間となりました。「美味しい！」の聲が聞けることがやはり一番嬉しい瞬間です。



給食の後は、子どもたちとシェフの交流会が行われ、子どもたちからの質問に答えて交流しました。最後まで「チャオ！」の挨拶を忘れず島小学校のみなさんでした！

協賛のお願いと

ボランティア

スタッフの募集

ChefooDoでは、活動に共感し応援して下さる企業、団体、自治体、個人を募集しております。一緒にスーパー給食を実施して下さる企業様やその他のイベントにてサポートして下さる方々を募集しております。協賛(資金・物資)だけでなく、サンプルとしての商品提供などのお願ひも併せて行っております。

詳細は、ホームページに掲載しておりますので、ご覧いただけますと幸いです。

また、ChefooDoの活動をサポートして下さるボランティアスタッフの募集も行っております。ご自身のスキルをChefooDoで発揮してみませんか？様々なスキルを持った方を募集しておりますので、興味のある方はぜひ一度ホームページをご覧ください。

<https://www.chefoo.do.jp>

お問い合わせは info@chefoo.do.jp

築地キッチンスタジオ information

来年一月スタート!

来年の一月より築地キッチンスタジオにて、ChefoDoメンバーによる料理教室がはじまります!初回は「イタリアン」の講座四回セットです。さらに、お土産と講師を担当するシェフのお店でのスペシャルコースのチケットが付いてきます!

来年一月スタート! 容なので、初心者の方でも安心してお楽しみいただけます。

実習の後は、美味しいワインと一緒に試食をしていただき、レシピとお土産を持ってお帰りいただけます。

初回を担当する講師は、タベルナ・アイ・オナーシェフの今井寿です。美味しいレシピが学べるのはもちろんですが、シェフの明るいお人柄と軽快なトークで楽しい時間を過ごせること間違いなしです! お申込み方法や詳細は挟み込みのチラシかホームページをご覧ください。



サンプルング、協賛企業様募集

料理教室の開催に伴い、ChefoDoの活動に協賛いただける企業、自治体、団体、個人を募集しております。

料理教室での商品サンプルの配布や商品説明の時間を設けますので、ご紹介したい商品がある企業様などいらっしゃいましたら、お気軽にお問い合わせください。

食品だけでなく、ワインなどのお酒やコーヒーなどの飲料も募集しております。

kitchen@chefoodo.jp



「野菜のムダをなくそう企画 Special」

新米を味わう会



毎月恒例となった「フードロス」をテーマにしたイベント「野菜のムダをなくそう企画」も早いもので今年で九回目の開催となります。今月のテーマは「新米を味わう会」。

このイベントでは、フードロスをテーマにしてありますがあまり堅苦しくせず、「食事を楽しむ」ことを重視しています。フードロスというテーマは考えれば考えるほど難しく、なかなか答えが出せない問題だと感じています。まずは、フードロスについて考えてみる、感じてみるのが大切だと思います、きっかけづくり

としてこのイベントがスタートしました。毎回、様々なお客様がご参加くださるので、多くの意見やアイデアが飛び出し、楽しく充実した時間となっています。今月も様々な理由から食べられるにも関わらず廃棄されてしまう未利用野菜を使用したお料理をご用意致します。さらに、今月は特別にご提供いただき、今しか味わえない美味しいお米を堪能していただく企画となっております。新潟県より生産者の方もお呼びし、土鍋での美味しいお米の炊き方をレクチャー頂いたり、白米、玄米、雑穀米の食べ比べなどお米好きにはたまらない内容です。

お題募集中!

このフードロスイベントで取り上げて欲しい食材や料理など「お題」を募集しています。「こんなことやったら面白そう!」「これってロスが多いのでは?」などピックアップして欲し

いマをお気軽にご連絡ください。一緒にフードロスに取り組みたい方も募集中です!