

2026年3月

小学生が子どもの健康課題に挑戦！！

新横浜プリンスホテル

“骨折予防”をテーマにしたカルシウム魚メニュー 地域の小学生が考案したメニューを提供

【期間】2026年4月1日(水)～5月31日(土)

新横浜プリンスホテル(所在地:横浜市港北区新横浜 3-4 総支配人:武田昌人)では、2026年4月1日(水)から5月31日(土)のbuffetダイニング ケッヘル(2F)にて、大豆戸小学生が考案したbuffetメニューを提供いたします。

当ホテルは、地域貢献の一貫として近隣の横浜市立大豆戸小学校と連携して宿泊プランの企画や、ホテルのお仕事を学ぶ授業などを行っております。

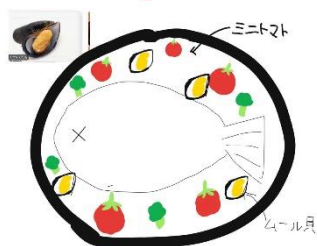
今回は、「自分たちの食事を自分たちで考える」という食育の取り組みとして、大豆戸小学校4年2組の児童たちと共にbuffetで提供するメニュー開発をいたしました。児童たちは、近年指摘されている子どもの骨折率の高さに着目し、骨の成長に欠かせないカルシウムを効率よく摂取できる料理として、魚を使ったメニューを考案してくれました。採用されたメニューは、魚を主役にカルシウムをしっかり摂れる工夫が施されたアクアパッツァ。buffetダイニング ケッヘル料理長が児童たちの作成したイメージを元に、レシピを可能な限り再現しながらも、ホテルならではの食材や味、見た目にもこだわった一品となっています。

当ホテルでは、本取り組みを通じて、地域の子どもたちの主体性や健康意識を育むとともに、来店されるお客さまにも新たな食の価値を提供してまいります。

大豆戸小学校 生徒考案メニュー 概要

- 【提供期間】2026年4月1日(水)～5月31日(土)
- 【提供場所】buffetダイニング ケッヘル(2F)
- 【メニュー名】平戸瀬戸市場直送魚のあごだしのアクアパッツァ
- 【buffet料金】ランチ1名さま¥5,000より/ディナー1名さま¥7,500より
- 【提供時間】ランチ11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.) /ディナー5:00P.M.～9:00P.M.(L.O.9:00P.M.)
- 【お問合せ】レストラン予約係 TEL:045-471-1115(受付時間10:00A.M.～5:00P.M.)

※5月2日(土)～6日(水・祝)は料金・営業時間が変更になります。



上：児童によるメニューイラスト 下：ホテルでの授業の様子



小学生考案メニュー「平戸瀬戸市場直送魚のあごだしのアクアパッツァ」

※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース時点(3月31日)の情報であり変更になる場合がございます。

©本件に関する報道各位からのお問合せ
新横浜プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。