

令和6年度「おいしい給食大作戦(第2弾)」！！

まだまだやります！おいしい給食大作戦の第二弾！

バラエティ豊かな魅力ある献立が続々と登場します！！

1 「大学生」&「地元シェフ」監修メニューが登場！

スペシャルメニューがついに、学校給食に登場します！

提供日には、献立を監修いただいた大学生や地元シェフが小学校を訪問し、児童と給食交流を行います。

九州女子大学監修「なでしこハヤシライス」

ハヤシライスをリニューアル！学校給食では初めて、「生のトマト」をふんだんに使用し、栄養に配慮したうま味たっぷりの仕上がりとなっています！

(一部の学校で、材料のトマトは応援団「響灘菜園」の規格外トマトを使用)

提供日には、応援団「九州女子大学」学生が児童と一緒に給食を試食し、献立に対する思いや献立作成時に工夫したこと等について語っていただきます。

(1) 取材可能日時

令和6年5月21日(火) 12:00～13:10

(2) 取材対応校(規格外トマト使用)

深町小学校(若松区西畑町13-1)

6年1組、2組(児童数計40名)

※九州女子大学 12名、響灘菜園社長

(3) 集合時間・場所

11時30分に正面玄関へお越しください。



(九州女子大学学生のみなさん)

(4) タイムスケジュール

12:00～12:20 九州女子大学学生との交流

12:20～13:00 配膳後、会食

13:00～13:05 児童によるお礼のあいさつ

(5) その他

○取材をご希望の場合は、下記問い合わせ先に5月20日(月)12時までにご連絡ください。

○取材者用の駐車場はありません。

○上記取材対応可能校以外への取材はご遠慮ください。

○感染防止対策等の観点から、取材にあたっては、マスク着用の上、最小限の人数でお願いします。

○その他、取材にあたっては担当者及び学校の指示に従ってください。

シェフの北キュー三ツ星献立「肉団子のカラフル甘酢あん」

シェフの北キュー三ツ星献立、新メニューが登場！

応援団「田中華麺飯店 田中賢一」氏監修の本格中華が給食に初登場！

カラッと揚がった肉団子に、甘酸っぱいあんが絡んだご飯が進む一品に仕上がっています。

提供日には、田中氏自らが調理室にて技術指導を行います。料理完成後は、児童と一緒に給食を試食し、献立に対する思いや献立作成時に工夫したこと等について語っていただきます。

(1) 取材可能日時

令和6年5月24日（金）12：25～13：15

(2) 取材対応校

黒崎中央小学校（八幡西区藤田四丁目4-24）
6年3組（児童数27名）

※応援団「田中華麺飯店（店主）田中賢一氏、
（料理長）嶋田享司氏」



(3) 集合時間・場所

12時に正門玄関へお越しく下さい。

(4) タイムスケジュール

12：25～12：50 配膳後、会食

12：50～13：00 田中氏及び嶋田氏との交流

13：00～13：15 質疑応答、児童によるお礼のあいさつ

(5) その他

○取材をご希望の場合は、下記問い合わせ先に5月23日（木）12時までにご連絡ください。

○取材者用の駐車場はありません。

○上記取材対応可能校以外への取材はご遠慮ください。

○感染防止対策等の観点から、取材にあたっては、マスク着用の上、最小限の人数でお願いします。

○その他、取材にあたっては担当者及び学校の指示に従ってください。

◆学校給食応援団「田中華麺飯店（店主）田中 賢一」氏◆

ホテル・アゴーラリージェンシー堺の中華料理総料理長の下で技術を磨き、2018年10月に「田中華麺飯店」（八幡西区）を開業した。

「地球の歩き方 北九州市」にも掲載されている。

3 日本各地の郷土料理、世界各国の料理を毎月提供

「日本全国味めぐり」「ワールドツアー2024」と銘打ち、日本各地に伝わる郷土料理やパリオリンピック開催にちなんだ世界の国々の料理を、4月より毎月提供。

【日本全国味めぐり】

打ち豆汁(打ち豆(大豆)入り味噌汁)(福井県)

衣笠丼(油揚げ,ネギ,卵入り丼)(京都府)

いも煮(さといも入り鍋料理)(山形県)等



(衣笠丼)

【ワールドツアー2024】

オムレツのシャンピニオンソース

(オムレツにトマト味のキノコソース)(フランス)

アリオリサラダ

(じゃがいもにドレッシングソース)(スペイン)

スラッピージョー

(挽肉入り野菜の具をパンに挟んで食べる)(アメリカ)等



(オムレツの
シャンピニオンソース)

4 「地場産食材を使用した味噌汁」コンクールの実施

昨年11月に実施された「北九州ドリームサミット2023」で、中学生から提案のあった「SNSを活用した中学生味噌汁大作戦」を受け、学校給食献立レシピコンクールに「味噌汁」部門を新設します！

日本のソウルフードである味噌汁に、北九州市の地場産食材を組み合わせたレシピを生徒自らが考案します。

入賞作品は、給食で実際に提供されます。

(募集開始4月～6月、審査8月、発表9月、提供1～3月)

【問い合わせ先】教育委員会学校保健課

担当：中山(課長)、池田(係長)、前田(指導主事)

電話：093-582-2381