

学校給食で「北九州市制60周年記念献立」を提供！
郷土料理「ぬかみそ炊き」について特別授業を実施します！

このたび、下記のとおり、学校給食で、市制60周年を記念した特別メニューを提供し、北九州市の郷土料理「ぬかみそ炊き」について、特別授業を実施します。北九州市では初めてとなる周年記念献立を提供します。

記

1 市制60周年記念献立

(1) 概要

市内小・中・特別支援学校で、市制60周年を記念した献立を提供します。

〔門司区・小倉北区・小倉南区の小中学校、特別支援学校：1月24日(水)〕
〔若松区・八幡東区・八幡西区・戸畑区の小中学校：1月25日(木)〕

テーマ：味わおう郷土の味・伝えよう食文化

児童生徒が、地元の特産品である農作物や水産物、郷土料理に触れることで、地産地消や食文化についての理解を深め、郷土愛の醸成につなげます。

(2) 取材可能日時 令和6年1月24日(水) 11:30~13:00

(3) 当日の献立(予定)



- ・米飯(北九州市内産「夢つくし」)、
- ・牛乳(福岡県産)、
- ・いわしのぬかみそ炊き
(北九州市の郷土料理)、
- ・大葉春菊とキャベツのごま和え
(大葉春菊、キャベツは市内産)、
- ・藍島産わかめの味噌汁
(わかめ、じゃがいもは市内産)

※当日の献立は、可能な限り市内産の食材を使用します。

2 ぬかみそ炊きの専門家による特別授業

(1) 取材対応可能校

小倉中央小学校(小倉北区堺町2丁目4-1)[児童数306名]

<学年>5年1組(児童数24名)

※インタビュー対応可能な児童は当日ご案内します。

(2) 集合場所等 11時15分に正面玄関へお越しください。

(3) タイムスケジュール

①11:30~12:15 特別授業(45分間)【4時限目】

●栄養教諭(栄養士)から「郷土料理」全般についての説明

●専門家から「ぬかみそ炊き」についての説明

【講師】宇佐美 雄介氏

(宇佐美商店(旦過市場内)代表。百年床のぬかみそ炊き等を販売)

【講演内容】

- ・ぬかみそ炊きの由来 ・ぬか床について
- ・ぬかみそ炊きの作り方・栄養効果・専門家の想い など

②12:15~13:00 給食交流(45分間)【給食時間】

●給食交流には、地元の野菜、わかめの生産者の方々をお招きし、児童と一緒に給食を食べていただく予定です。

ゲスト：宇佐美 雄介氏〈特別授業講師。宇佐美商店代表〉

松浦 剛氏 〈(若松区)松浦ファーム7代目・野菜の生産者〉

中矢 秀氏 〈(小倉南区)大葉春菊の生産者〉

佐野 光一氏 〈藍島活性化グループ代表・わかめ生産者〉

3 その他

- (1) 取材をご希望の場合は、取材対応の準備が必要なため、1月23日(火)12時までに問合せ先までご連絡ください。
- (2) 取材者用の駐車場はありません。
- (3) 上記取材対応可能校以外への取材はご遠慮ください。
- (4) 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。
- (5) 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。

【問合せ先】

教育委員会学校保健課

[実施に関すること]

(課長)中山、(係長)加地

[献立・特別授業に関すること]

(指導主事)前田

TEL:093-582-2381