

報道機関 各位

令和6年度「おいしい給食大作戦」！！

令和6年4月から、北九州市の学校給食が変わります！

1 学校給食応援団の発足

市内で食に関して活躍しておられ、食育にも関心をお持ちの方々に、「学校給食応援団」となっていただき、専門的な助言やメニューに関する提案、北九州市の学校給食に関する発信等を行っていただきます。

ご協力いただいたメニューの提供日に、学校で給食交流を行うことも予定しています。

メンバー(10名) ※敬称略

分野	ご所属等	お名前
栄養士 養成大学 (4)	九州栄養福祉大学教授 (食物栄養学部食物栄養学科)	おおむら みちこ 大村 美智子
	九州女子大学教授 (家政学部栄養学科)	ともえ みき 巴 美樹
	西南女学院大学准教授 (保健福祉学部栄養学科)	あまもと りえ 天本 理恵
	東筑紫短期大学教授 (食物栄養学科)	つちや まさよ 土谷 政代
企業 (1)	響灘菜園株式会社社長 (トマト生産)	つつみ あきひろ 堤 昭広
商店 (1)	宇佐美商店代表 (百年床ぬかみそ炊き等販売)	うさみ ゆうすけ 宇佐美 雄介
生産者 (1)	松浦ファーム代表 (若松潮風キャベツ等生産)	まつうら たけし 松浦 剛
料理人 (3)	御料理「まつ山」 (和食)	まつやま しょうぞう 松山 照三
	田中華麺飯店 (中華)	たなか けんいち 田中 賢一
	B e k k (ベック) (洋食)	すがぬま こうじ 菅沼 康二

2 市内有名店監修「シェフの北キュー三ツ星献立」を毎月提供

北九州市の学校給食で初めて、有名料理人（和・洋・中華）によるメニューが毎月登場

「田中華麺飯店」田中賢一氏監修【中華】

- ・肉団子のカラフル甘酢あん
- ・ホキのチリソース
- ・厚揚げの豆乳みそスープ（既存献立）レシピ監修
※担々麺アレンジレシピ
- ・鶏とじゃがいものオイスターソース煮込み



「Bekk(ベック)」菅沼康二氏監修【イタリアン】

(写真)肉団子のカラフル甘酢あん

- ・チキンカツとカポナータのパニーニ
(チキンとトマトで煮込んだ野菜を挟んだ温かいサンドウィッチ)
- ・ミネストローネ（既存献立）レシピ監修
- ・ハンバーグ料理

「御料理まつ山」松山照三氏監修【和食】

- ・牛肉のしぐれ煮どんぶり（既存献立）
- ・セタそうめん汁
- ・いわしの揚げ煮

等のスペシャルメニューが続々登場！

3 市内栄養士養成大学とのコラボメニュー提供

北九州市の学校給食で初めて、大学監修メニューを提供

- ・九州女子大学監修 なでしこハヤシライス
- ・九州栄養福祉大学監修 トマトの恩返しカレー
- ・東筑紫短期大学監修 行事食：冬至献立考案
- ・西南女学院大学監修 郷土料理「ぬか炊き」
メニュー考案



(写真) なでしこハヤシライス

【問い合わせ先】教育委員会学校保健課

担当：中山（課長）、加地（係長）、前田（指導主事）

電話：093-582-2381