

市立の全小学校にスチームコンベクションオーブンの設置完了

**スチコンメニューの提供日に、
市長と子どもの給食交流を実施します！！**



ー北九州市の学校給食は、まだまだ**進化**しますー

「子どもの心に残る、安全安心で、おいしい給食を」

北九州市では、学校給食のさらなる魅力向上に取り組んでおり、昨年度から、全調理場（市立小学校と特別支援学校）へのスチームコンベクションオーブン（スチコン）の設置を進めてきました。

今回、市立の全小学校へスチコンの設置が完了し、いよいよ、夏休み明けからスチコンを活用した新メニューの提供を小学校でも開始します。

スチコンメニューの提供日に、市長と子どもの給食交流を実施します。
新メニューにご注目いただくとともに、子ども達の様子をぜひ、取材ください。

（１）取材可能日時

令和7年9月3日（水）

12:00～13:05

（２）取材対応校

八幡小学校（八幡東区中央三丁目9番1号）

6年2組（児童数25名）

（３）タイムスケジュール

12:20～12:35 給食準備

12:35～13:05 会食、お礼の言葉

※市長出席時間 12:35～13:05

【当日の献立】

「ワールドツアー 2025(南アフリカ)」

パン・牛乳・ミルククリーム

豆と野菜の煮込み(チャカカ)

ソーセージのスープ(ホーアウォースのスープ)

パプリカチキン

▶パプリカとは、アフリカの唐辛子

▶辛さを押さえ、赤いパプリカパウダーで色付け

▶スチコンでカリッと焼き上げ

（４）その他

○取材をご希望の場合は、下記問い合わせ先に 9月2日（火）17時までに
ご連絡ください。

○当日は、12時までに、玄関前へお越しください。

○調理中の撮影を希望される場合は、調理室の外からであれば可能です。
学校保健課にご相談ください。

○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。

○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。

【問い合わせ先】教育委員会学校保健課

担当：藤田（課長）、池田（係長）、前田（指導主事）

電話：093-582-2381

スチームコンベクションオーブンとは



- 庫内温度最大320℃の過熱調理が可能。
- スチーム最高温度130℃の蒸し調理が可能。

【主な魅力向上のポイント】

- ▶ これまで提供できなかった、
「焼く」「蒸す」といったメニューの提供が可能となり、
これまで以上にバリエーションに富んだ給食の提供が可能となります。
- ▶ 時間や加熱温度の設定により、
効率よく調理業務を行うことができます。（調理員の負担軽減）

※全調理場にスチコンを設置している政令市は、北九州市、千葉市、大阪市のみ。
(令和6年1月調べ)

スチームコンベクションオーブンで調理する今後の提供予定献立

肉料理	照り焼きバーガー、鶏肉のソテー、ミートローフなど
魚料理	鯖の塩焼き、白身魚のポワレ、煮魚など
卵料理	手作り卵焼き、千草焼きなど
野菜料理	スパイシーポテト、さつまいもとりんごの重ね煮など
その他	焼ギョーザ、お好み焼き、グラタン、ピザなど

北九州市教育委員会では、公式Instagramにて、
毎日の献立の写真や給食ができるまでの様子、
給食のレシピなどを配信中です。
給食に携わるすべての方の思いが伝わりますように。
ぜひ、ご覧ください。



https://www.instagram.com/kitakyushu_kyushoku?igsh=YXg4NDRkaGZiamVw