

門司港レトロの**新**ご当地グルメ

初

「港町フイヤベース」を給食で提供

おいしい
給食
大作戦

じ~もとスナQも来るよ!

門司港レトロの**新**ご当地グルメ「**港町フイヤベース**」を給食向けにアレンジし、**新**メニューとして市内小、中学校の給食で提供します。

提供日には、メニュー開発に様々なアドバイスをいただいた「門司港グルメ会」の方々が小学校を訪問し、子どもたちと給食交流を実施します。

当日は、**門司区のゆるキャラ「じ~もと」と「スナQ」**も駆けつけ、子どもたちに門司港レトロの新たなご当地グルメをPRします。ぜひ、取材ください。

1 提供日

A地区 令和8年2月17日（火）（門司・小倉北・小倉南区）

B地区 令和8年2月10日（火）（若松・八幡東・八幡西・戸畑区）

2 取材可能日時

令和8年2月17日（火）

11:40~12:50

3 取材対応校

藤松小学校（門司区藤松一丁目19番1号）

3年1組（児童数23名）ふじっこルーム

4 タイムスケジュール

11:40~12:15 給食交流

12:15~12:30 給食準備

12:30~12:50 会食、お礼の言葉

【当日の献立】

「門司港レトログルメ」

- ・パン・チョコ大豆クリーム
- ・牛乳

・**門司港グルメ港町フイヤベース**
(魚介の煮込みスープ)

- ・チキンとポテトの焼きカレー風
- ↳スチコン調理

【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

「港町ブイヤベース」とは . . .

「門司港グランドオープン30周年」を記念してつくられた、**新ご当地グルメ**。

港町ならではの料理として考案された魚介の煮込みスープで、港町・門司港の寄せ鍋文化とフランスの港町であるマルセイユのブイヤベースを融合させた海鮮スープ。

えびやいか、ムール貝、白身魚などの**海産物を2種類以上使用すること**となっている。



献立について

「門司港グルメ港町ブイヤベース」（魚介の煮込みスープ）



《海産物》*あさりむき身
*白身魚(ホキ)
*わかめ(小倉北区藍島産)

その他に、今が旬の若松潮風キャベツなど地場産食材も使用して食材のうまみが凝縮された味わい深いスープに仕上げています。

「チキンとポテトの焼きカレー風」



門司港のもう一つのご当地グルメ「焼きカレー」をイメージして、**スチームコンベクションオーブン**で

*鶏肉(厚切り)

*じゃがいも

と一緒にパン粉とカレー粉を混ぜて、チーズで焼き上げます。

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

