

学校給食応援団「東筑紫短期大学」
栄養士養成大学監修メニュー 第三弾

「冬至の七福シチュー」が登場します！

おいしい
給食
大作戦

今回は、東筑紫短期大学食物栄養学科の皆様が、「二十四節気」のひとつである12月21日の「冬至」にちなんで「冬至の七福シチュー」を考案し、市内小・中・特別支援学校全校で提供します。シチューに使用している七つの食材を食べ、元気になり、福が訪れるようにとの願いを込めて、「七福」という献立名がついています。

提供日には、レシピを考案した学生が小学校を訪問して児童と一緒に給食を試食し、献立に対する思いや、考案・試作時に工夫したこと等について語るなど、給食交流を行います。

(1) 取材可能日時（給食提供日）

令和6年12月4日（水）11：45～13：05

(2) 取材対応校

中原小学校（戸畑区中原西三丁目1-1）

6年1組（児童数22名）、6年2組（児童数22名）

(3) 集合時間・場所

11時30分までに、玄関前へお越しくください。

(4) タイムスケジュール

11：45～12：10 東筑紫短期大学学生との交流

（6年生合同・多目的室）

12：20～13：00 準備、会食（6年1組、2組の各教室）※応援団分散

13：00～13：05 児童によるお礼のあいさつ（ // ）
記念撮影

(5) その他

○取材をご希望の場合は、下記問い合わせ先に12月3日（火）17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。

「七福シチュー」7つの福とは…

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| ① 南京 <small>（かばや）</small> | } 冬至に食べると、「運」を呼び込むと言われる「ん」がつく食材 |
| ② れんこん | |
| ③ にんじん | |
| ④ だいこん | } 食物アレルギーに配慮し、小麦粉や牛乳の代替として使用した食材 |
| ⑤ 米粉 | |
| ⑥ 豆乳 | |
| ⑦ 味噌 | … 健康によい発酵食品 |

【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