

炊かない「ぬかだき」料理の
新発見?!

学校給食応援団監修

「さばのダブルみそ揚げ」が登場します!

「ぬかみそ」+「味噌」

おいしい
給食
大作戦

「おいしい給食大作戦」栄養士養成大学監修メニュー「第4弾」は、学校給食応援団「西南女学院大学」栄養学科と「宇佐美商店」店主 宇佐美雄介氏がコラボした、北九州市の郷土料理「ぬかだき」に欠かせない「ぬかみそ」を使ったメニューを提供します。

子どもたちが食べやすいようにさばを油で揚げ、「ぬかみそ」と「味噌」を合わせたダブルみそ「ぬかみそだれ」をさばにかけます。考案にあたっては、ぬかだき専門店の宇佐美氏にもアドバイスをいただき、新しい「ぬかだき」の味を発見できるメニューが誕生しました!

提供日には、「西南女学院大学」学生と「宇佐美雄介氏」が、児童と一緒に給食を試食し、献立に対する思いや北九州市の郷土料理「ぬかだき」について語っていただきます。

(1) 取材可能日時

令和7年1月24日(金) 11:55~13:10



(2) 取材対応校

城野小学校(小倉南区富士見三丁目2-1)

5年1組(児童数25名)、6年1組(児童数17名) 家庭科室

(3) 集合時間・場所

11時40分までに、玄関前へお越しください。

(4) タイムスケジュール

11:55~12:25 西南女学院大学学生・宇佐美雄介氏との交流

12:25~13:05 給食配膳後、会食

13:05~13:10 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1月23日(木)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。

【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