

西南女学院大学(せいはんじょがくいんだいがく)

11月「大学コラボ献立」「食育の日だして味わう和食献立」

市内栄養士養成大学と専門家がコラボレーションした献立

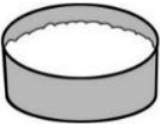
A・B地区 19日(水)



はくさいのゆかりあえ



さばのダブルみそあげ



ごはん



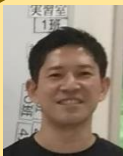
あきのふきよせじり

11月は、小倉北区にある西南女学院大学 栄養学科の学生のみなさんと宇佐美商店店主の宇佐美雄介さんがコラボレーションして考案した、「さばのダブルみそあげ」が登場します。「ぬかみそ」と「みそ」の風味が、さばのおいしさを引き立てています。



〈さばのダブルみそあげ〉

学校給食応援団



百年床・宇佐美商店

店主 宇佐美 雄介さん

ぬか炊きには、この土地で育まれてきた食文化や歴史が詰まっています。なぜ北九州市でぬか炊きが生まれたのか、食べることでその背景を少しでも感じ取ってもらえたら、とても嬉しいです。それでは、給食の時間を楽しんでください!

西南女学院大学 学生のみなさん



油でからっと揚げたさばと「ぬかみそだれ」の味や食感を楽しんでください。また、北九州市や福岡県には、おいしい郷土料理がたくさんあるので調べてみてください。

11月の給食に登場する旬の食材・地場産の食材

〈旬〉さつまいも、小松菜、ブロッコリー、ほうれんそう、はくさい、だいこん、しめじ、みかん

〈地場産〉小松菜、ブロッコリー、ほうれんそう、キャベツ、だいこん、たけのこ、わかめ



北九州市の地図

毎月19日(またはその前後)は、「食育の日 和食献立」として、主食のご飯を中心に、主菜、副菜、汁物を組み合わせた、一汁二菜の和食献立を取り入れています。

自然を敬う日本の心が育んだ食の知恵、工夫、習慣を知り、日本の食文化を大切にしていきたいと思います。