

## 令和6年度「おいしい給食大作戦(第3弾)」

今年度は、北九州市の学校給食の充実を願う、地元シェフや大学生、生産者や地元企業のみなさま方にご協力いただきながら、これまでにないアイデアや思いのこもった、バラエティ豊かなメニューを提供してきました。

- |     |  |
|-----|--|
| 第1弾 | 学校給食応援団の発足、地元シェフ・大学生監修の献立の提供                     |
| 第2弾 | 日本各地の郷土料理・世界各国の料理の提供<br>地場産食材を使用した味噌汁レシピコンクールの実施 |

～「こどもの思い」が市政を動かす～

### 1 「にこにこ給食」

(アレルギーを気にしないでいい新メニューの開発)

アレルギー等の理由で、おかずを一部食べられなかったり、お弁当を持参しているこどもがいます。

「みんなと同じ給食を一緒に楽しく食べたい。」

そんな思いを抱くこどものために、1人でも多くのこどもが、みんなで一緒に、おいしい給食を食べることができるよう、北九州市で初めて、アレルギーである特定原材料等28品目を使用しない給食を提供します。

#### (1) 提供日

令和7年2月17日(月)、令和7年2月18日(火)

#### (2) 献立の内容

ご飯、鰯魚と豆の甘辛和え、白玉すまし汁、焼きのり  
みかんジュース

#### (3) ポイント

- アレルギーである特定原材料等28品目を使用していません。
- 「牛乳(特定原材料8品目)」を提供しません。(代わりにみかんジュースを提供します。)
- (公財)日本アレルギー協会が指定する、アレルギー週間に合わせて実施することで、こどものアレルギーへの理解促進を図ります。
- 「アレルギー食材」「栄養摂取基準」に配慮した、新献立を考案しました。

## 2 **中学生が提案「SNSを活用した中学生味噌汁大作戦」** **みそ汁レシピコンクールの最優秀レシピを給食で提供**

令和5年11月に実施された「北九州ドリームサミット2023」において、

「若い世代へ北九州市の魅力を発信する必要がある。若者の多くが活用するSNSを活用した事業を実施してはどうか。」

という思いのもとに提案された「SNSを活用した中学生味噌汁大作戦」。

既存の学校給食献立レシピコンクールに「みそ汁」部門を新設し、レシピを募集したところ、770件の応募がありました。

今回は、「最優秀みそ汁で賞」を受賞したレシピを、学校給食で提供します。

提供日には、武内市長がレシピを考案した生徒の在籍校に訪問し、生徒と一緒に給食を食べながら交流を行います。

レシピは、教育委員会の学校給食公式インスタグラム、市のHPに掲載します。

### (1) 取材可能日時

令和7年1月31日（金）12：45～13：15

### (2) 取材対応校

熊西中学校（八幡西区山寺町4-1）

2年1組（生徒数32名）

### (3) 集合時間・場所

12時に正面玄関へお越しください。

### (4) タイムスケジュール

12：45～12：55 賞状授与、レシピ考案生徒の感想

レシピコンクール提案生徒からのメッセージ

12：55～13：15 会食、記念撮影

### (5) 献立の内容

ご飯、牛乳、サバの塩焼き、ひじきの炒め煮、うま辛鶏団子みそ汁  
(受賞レシピ)

### (6) その他

○取材をご希望の場合は、下記問い合わせ先に1月30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。



うま辛鶏団子みそ汁

【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