

おいしい
給食
大作戦

「学校給食応援団」 中華シェフ考案の新メニュー

シェフの北キュー三ツ星献立

新「白身魚のトマたまフワとろスープ」提供！

北九州市では、子どもたちが食への知識を深め、健康な食生活を送ることを目的に、学校給食の魅力向上と、「生きた教材」としての活用を図る「おいしい給食大作戦」に取り組んでいます。

本取組の一環として、市内の料理人や大学教授、生産者など計 10 人のメンバーで構成する「学校給食応援団」と連携し、プロの技術や新しい発想を取り入れた特別メニューを定期的に提供することで、献立を通じて毎日の食事へのワクワク感を醸成しています。

今回は、市内の中華料理店「田中華麺飯店」のシェフ、田中賢一氏が考案した新メニューが、市内小・中・特別支援学校（計 195 校）の給食に登場します。

提供日には、田中シェフと嶋田料理長が小学校を訪問し、給食室での調理への助言を行うほか、児童と一緒に給食を味わいながら交流します。プロの料理人が考案した特別メニューを「味わう」だけでなく、料理人との交流を通じて、子どもたちが食への興味や関心を深めます。ぜひ、ご取材ください。

記

1 提供日

A 地区 令和 8 年 9 月 10 日（木）（門司・小倉北・小倉南区）

B 地区 令和 8 年 9 月 9 日（水）（若松・八幡東・八幡西・戸畑区）

【当日の献立】

「シェフの北キュー三ツ星献立」

- ・ ご飯
- ・ 回鍋肉（ホイコーロー）
- ・ 白身魚のトマたまフワとろスープ
- ・ 牛乳



溶き卵に少量の水を加えることで、卵をフワツとした仕上がりにする中華の技法を取り入れ、白身魚（ホキ）やトマトを使用した彩りもきれいなシェフ直伝のスープです。

【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