

おいしい
給食
大作戦

管理栄養士を目指す学生が新メニューを考案!!

新「小松菜パワーのさばトマスパゲッティ」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 10 人で構成する「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、「学校給食応援団」の「九州栄養福祉大学」で**管理栄養士を目指す学生たち**が、新メニューを考案。成長期の子どもたちに必要な栄養バランスと、「おいしく食べてもらうこと」の両立を目指し、学生ならではの発想を生かした献立をつくり上げました。この新メニューを、市内小、中、特別支援学校（計 195 校）の給食で提供します。

提供日には、考案した学生 3 名が小学校を訪問して、献立に込めた工夫や思いを子どもたちに直接伝えるほか、教室で一緒に給食を味わいながら交流します。ぜひご取材ください。

1 提供日

A 地区 令和 8 年 10 月 1 日（木）（門司・小倉北・小倉南区）

B 地区 令和 8 年 10 月 21 日（水）（若松・八幡東・八幡西・戸畑区）

【当日の献立】**「大学コラボ献立」**

- ・小さいキャロットパン
- ・小松菜パワーの
さばトマスパゲッティ
- ・アーモンドサラダ
- ・型抜きチーズ・牛乳



手作りのトマトソースにカルシウムや鉄、ビタミンが豊富な小倉南区産の小松菜と、たんぱく質が豊富なさばを組み合わせたスパゲッティです。

【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