

木々に緑が芽生え、さわやかな季節になりました。気温や湿度が少しずつ高くなり、疲れが出やすい時期でもあります。生活のリズムを整え、バランスのよい食事を心がけ元気にすごしましょう。

令和6年度から「新しい学校給食」がスタートします。

北九州市は、令和6年度から、給食の魅力向上を「おいしい給食大作戦」と題し取り組んでいきます。その中には、市内の有名料理人(和・洋・中)監修のスペシャル献立を提供する「シェフの北キュー三つ星献立」や市内栄養大とコラボレーションした「コラボ献立」、旅をするように世界各国の料理を食べることを通して豊かな国際感覚を育む「ワールドツアー2024」献立。また、日本各地の郷土料理を味わうことで、日本の食文化を知り、大切にしていこうとする心を育む「日本全国味めぐり」献立が登場します。これまで、毎月19日に提供していた「食育の日和食献立」やお楽しみ献立、野菜の日献立、行事食献立、歯によい献立等も取り入れていきます。新しい学校給食の取組にぜひご期待ください!!



シェフの北キュー三つ星献立



コラボ献立



ワールドツアー2024



日本全国味めぐり

5月の☆☆☆シェフの北キュー三つ星献立☆☆☆紹介

今月のシェフの北キュー三つ星献立は、八幡西区の「田中麺飯店」の店主田中賢一さんが考えてくださった『肉団子のカラフル甘酢あん』です。人気のある肉団子とピーマンやにんじん、たまねぎなどの野菜に調理員さん手作りの甘酢あんをからめた彩りのよい献立です。肉団子だけではなく、ピーマンも油で揚げ、苦みをやわらげ食べやすくするなどの工夫が取り入れられています。

