

令和7年12月8日
農林水産局総務農林部政策企画課

市政記者 各位

学校給食に一流料理人監修の新メニューが登場

福岡市では、「博多和牛」や「あまおう」などを使った特別メニューを学校給食に提供し、児童・生徒の市内産食材に対する愛着を深めようとしております。

この度、一流料理人の皆様にご協力いただき、市内でも水揚量の多い「ブリ」を使った新メニューを提供いたします（12月11日（木）から順次）。

このメニューの提供に併せて、東光中学校で、監修に携わった料理人の皆様から、生徒達に新メニュー開発の思いなどをお話をいただきます。つきましては、当日の給食の様子とともに取材へのご協力をお願いいたします。

1.日 時 12月12日(金) 11:45~13:30 (受付:11:00~11:30)

2.場 所 東光中学校(福岡市博多区東光2丁目15番1号)

3.内 容 ①11:30~11:35 取材に係る事前説明

②11:45~12:35 講話

食と酒 なかむた 中牟田 太仁(なかむた たいじ) 様

はかた肉割烹 膾炙 伊藤 保将(いとう やすまさ) 様

アキラ水産 吉満 馨(よしみつ かおる) 様

③12:35~13:10 給食

④13:15~13:30 講師へのインタビュー

4.その他

- ▶ 取材に係る事前説明を行います。11:30までにお越しください。
- ▶ 講話、給食の様子、講師へのインタビューを取材・撮影の対象とさせていただきます。
- ▶ 講話は、3年生の4限目授業で実施します。
- ▶ 「ブリ」を使用した特別メニューは、全小・中・特別支援学校で提供します。



<写真:新メニューの試作品>

ブリの新メニューについて

福岡市内で比較的生産量が多いブリは、日頃から学校給食で提供されていますが、より魅力的な給食となるよう料理人の方々に協力をいただき、小学校用と中学校用の新しいメニューが完成しました。完成までに関係者達が何度も試作や協議を重ね、見た目や味にもこだわった逸品です。

【問い合わせ先】

農林水産局総務農林部政策企画課 担当：森塚 電話 092-711-4840（内線：2610）