

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）