

豊中市 池田市 吹田市 高槻市 茨木市 箕面市
摂津市 島本町 豊能町 能勢町 学校法人村川学園

令和7年（2025年）1月17日

北摂の魅力を一箱に詰めて 北摂弁当 完成

北摂自治体（豊中市、池田市、吹田市、高槻市、茨木市、箕面市、摂津市、島本町、豊能町、能勢町）と学校法人村川学園は共同で、北摂の魅力を一箱に詰め込んだ「北摂弁当」を制作しました。

北摂弁当は、2025年大阪・関西万博のテーマである「いのち輝く未来社会デザイン」にあわせ、「食」による北摂エリアの魅力PRを目的に制作。各市町に在住または在学している高校生・大学生らからレシピを募集、北摂の食材を組み合わせた9品で構成されています。

令和7年1月21日（火）にはお披露目会（北摂7市3町の首長が実食）を実施します。

採用レシピ ※順不同

- ①：ガランティース
（ゴボウ：豊能町、ジャガイモ：豊中市、はちみつ・地酒（呉春）：池田市）
- ②：たけのこミニグラタン風
（タケノコ：島本町、玉ねぎ・バター：豊中市、はちみつ：池田市）
- ③：ヴィテロトンナート
（ニンジン：豊能町、玉ねぎ：豊中市、白瓜の奈良漬け：高槻市）
- ④：コネクトチャーシュー
（きのこ・玉ねぎ：豊中市、吹田くわいコネクトコーラ：吹田市、ブロッコリー：豊能町）
- ⑤：茄子と魚の挟み揚げ オーロラ味噌添え
（龍王味噌：茨木市、烏飼なす：摂津市、地酒（呉春）：池田市）
- ⑥：鯖のゼリー寄せ
（柚子：箕面市、ニンジン：豊能町、玉ねぎ：豊中市）
- ⑦：黒豆をまとったさつまいもコロッケ
（栗：能勢町、ブロッコリー：豊能町、シイタケ：高槻市）
- ⑧：柚蒸し寿司
（柚子：箕面市、米：豊能町、シイタケ：高槻市）
- ⑨：白菜巻き五目炒飯
（白菜：豊能町、米：能勢町、タケノコ：吹田市、玉ねぎ：豊中市）



▲ 北摂弁当イメージ

お披露目会の概要

日 時：令和7年（2025年）1月21日（火）12：00～13：10

会 場：シティプラザ大阪 4階「奏」（大阪市中心区本町橋 2-31）

内 容：採用レシピの説明、北摂7市3町の首長が実食、記念写真撮影 ほか

▼豊中市ホームページはこちら

<https://www.city.toyonaka.osaka.jp/joho/shoukai/miryoku/osakakansaibanpaku/hokusetsubento.html>

【報道機関からの問合わせ先】

豊中市 都市活力部 魅力文化創造課 小井手	電話：06-6858-2863
池田市 市民活動部 シティプロモーション課 北村	電話：072-754-6244
吹田市 都市魅力部 シティプロモーション推進室 杉田	電話：06-6318-6371
高槻市 総合戦略部 みらい創生室 一氏・岡野	電話：072-674-7392
茨木市 企画財政部 政策企画課 北富	電話：072-620-1605
箕面市 地域創造部 箕面営業室 青山	電話：072-724-6727
摂津市 市長公室 広報課 小川	電話：06-6383-5801
島本町 総合政策部 政策企画課 渡邊	電話：075-962-0372
豊能町 総務部 総合政策課 黒田	電話：072-739-3412
能勢町 総務部 総務課 井上	電話：072-734-3036
学校法人村川学園 レシピコンテスト事務局 松本	電話：0725-41-4330