

## 今年度の「ひろしま給食」統一メニュー 候補を決める、**試食会**を実施します！



今年度で6年目を迎えた、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進する「ひろしま給食100万食プロジェクト」。

その一環として、「ひろしま給食」メニューのレシピを募集したところ、

**5,001 作品** の応募がありました。（昨年度：4,160 作品）

今年度も「主食」「副食」「デザート」の3つの部門賞を設けます。

### 1 概要

書類審査で選定された 12 作品<別紙>を協力企業、栄養教諭が試食し、審査を行います。

この中から「ひろしま給食」統一メニュー候補を決定します。

### 2 日時

平成 30 年 6 月 1 日（金）午前 9 時 30 分～午後 4 時 30 分

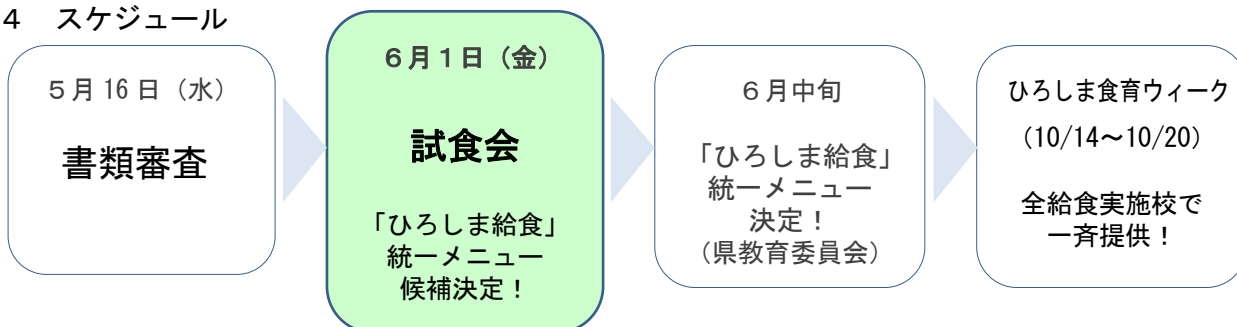
### 3 場所

広島県学校給食総合センター（東広島市西条吉行東 1 丁目 4-42）



（試食の様子）

### 4 スケジュール



### 5 協力企業等（50音順）

アヲハタ株式会社 株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 大塚製薬株式会社  
オタフクソース株式会社 カゴメ株式会社中四国支店 J A 広島中央会  
J A 全農ひろしま 公益財団法人広島県学校給食会 広島県漁業協同組合連合会  
ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 株式会社むさし

ひろしま給食

検索



【担当】豊かな心育成課 健康教育係長

（電話）082-513-5036

（e-mail）[ikusei@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:ikusei@pref.hiroshima.lg.jp)

## 平成30年度「ひろしま給食」試食メニュー一覧



メニュー名		おすすめポイント・エピソード
主食の部(3)	百万一心 ひろしまごはん	毛利元就の3人の息子にゆかりの深い、安芸高田市の三ツ矢えのき、北広島町の三島のゆかり、三原のタコを使った海の幸山の幸が一同に会し、みなで力を合わせおいしさが倍増された一品です。百万一心ひろしまごはんを食べることで、広島を歴史を学ぶことができ、その土地の特産品を学び味わうことができます。
	ひろしま オールスター★ たんたんどん	広島を栄養満点のスーパーどんぶりです。私のおばあちゃんが冬に作ってくれた漬物とレモンが使えて、とても喜んでくれました。
	ひろしま！みそレモン パスタ	炒めた具と、茹でたパスタを混ぜるとき、よくかき混ぜることがポイント！
副食の部(7)	お日様さんさん 瀬戸内レモンサラダ	レモンが効いてさっぱりしていてたくさん食べられます。ビタミンが多くとれ、風邪予防ができ、とても美味しいです。
	大根と鶏肉の 瀬戸内さっぱり煮	私のおばあちゃんに教えてもらったレシピです。身近なものでかんたんに出来て、さっぱり食べられるのでおすすめです。葉菜を入れてみても良いと思います。
	タコポテサラダ じゃこ〜!!!	栄養バランスをまず第一に考えて作りました。6つの食品群の全てを使って作ったので栄養満点です。食品の食感を生かしたものを作りたいと思っていたので、広島県産のものを多く使った組み合わせを考えて作りました。

メニュー名		おすすめポイント・エピソード
副食の部 (7)	ひろしま 元気チャウダー	カキの濃い出汁と、広島菜漬の味、オタフクソースのかくし味で、ルウや調味料を使わなくても美味しいとろみのあるヘルシーなチャウダーです。広島食材を3つも使いました。
	ぶちうまオム <sup>レッド</sup> red！！	私は広島東洋カープの大ファンです。そこで大好きなオムレツをカープ色にできないかなあと、カープといえば「赤」、赤といえば「トマト」と考えた末、広島県の特産品であるトマトを使ったぶちうまオム red が完成しました。ちなみにオム red の red はカープの赤をイメージしています。とっても簡単にできておいしいです。
	野菜ごろごろ おと姫トマトソース	親戚が大崎上島でおと姫トマトを作っています。とても美味しいので、たくさんの人に食べてもらいたいから作りました。またレモンやじゃがいもなど広島県の特産品をたくさん使いました。トマトとレモンがさっぱりしているので暑い夏でももりもりたくさん食べられます。
	れんこんとしらすの シャキシャキサラダ	広島県産の食材、れんこんとしらすを使って、シャキシャキした食感のサラダを作りました。スーパーによく売っている食材ばかりで作ってあるし、食材はほとんど切ってゆでるだけだから、時間がない朝でもさっと簡単に作れると思います。
デザート部 (2)	フレーフレー！！ サンフレぶどうゼリー	サンフレッチェのチームカラーのむらさきを三次のぶどうで表現しました。
	わけぎとベーコンの チーズマフィン	混ぜすぎないこと。わけぎを生地の中に入れたほうがこげなくて良いかもしれません。