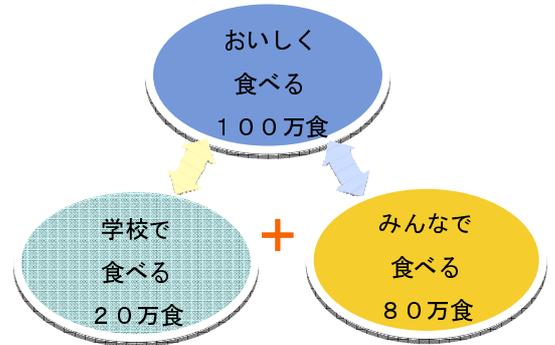


「ひろしま給食 100万食プロジェクト」の実施について

〔平成 25 年 9 月 13 日
豊かな心育成課〕

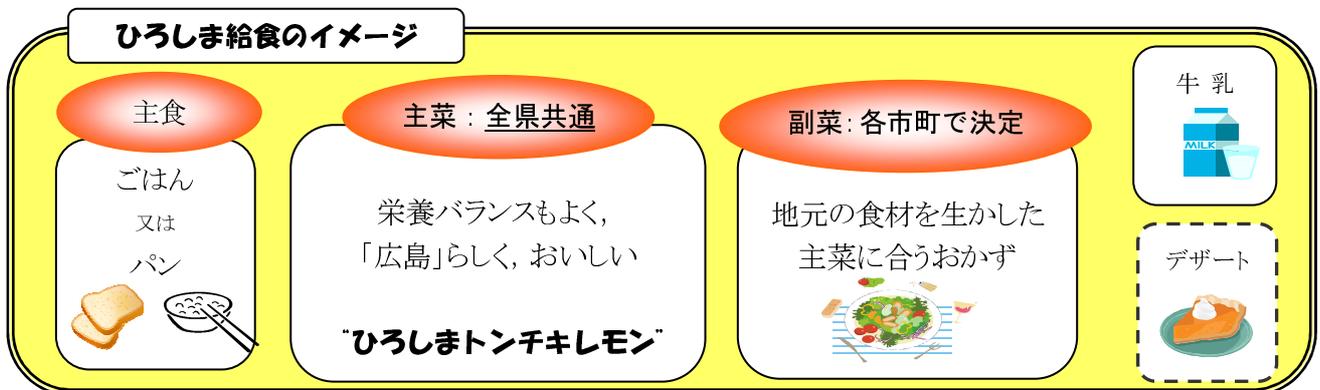
1 事業目的

広島ならではの給食メニューを開発し、10月の「ひろしま食育ウィーク」に、給食実施校で一斉に食べるとともに、県民みんなで食べることを通して、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進する。



2 「おいしく食べる！」（「ひろしま給食」主菜メニューの開発）

全市町から推薦のあった栄養教諭等 26 名によるメニュー開発委員会を組織し、連携民間企業等 10 団体の助言・協力を得て、統一主菜メニュー「ひろしまトンチキレモン」ほか 4 品を開発した。（別紙 1）



3 「学校で食べる！」（全給食実施校で 20 万食）

10月の食育ウィーク（10月13日～10月19日）を中心とした期間に、全給食実施校で、約 20 万人の児童生徒等が「ひろしまトンチキレモン」を食べる。また、市町は地域の特色を生かした副菜メニューを合わせて提供する。（各市町の副菜メニューは別紙 2）

4 「みんなで食べる！」（家庭・地域で 80 万食）

全児童生徒に「ひろしま給食」のレシピを配布するとともに、スーパーマーケット等で、ポスター掲示及びチラシ配布等に協力してもらうことで、各家庭においても、家族で食べていただくことで 80 万食とし、併せて 100 万食達成を目指す。



「ひろしま給食」統一主菜メニュー “ひろしまトンチキレモン”

■ “ひろしまトンチキレモン”

	<p>豚肉と鶏肉に、レモン風味のソースをからめた料理</p>
	<p>ソースは、とても簡単！ レモン果汁と オイスターソース ケチャップ と お好みソースを 同量混ぜ合わせるだけ。</p>

■ その他の「ひろしま給食」主菜メニュー

	<p>“ひろしまあげ 揚げ ちくわ” 人気の給食メニューを、広島風に衣をアレンジ。 *お好み焼き風…お好みソース、紅しょうが、青のり *もみじ風…にんじん、ちりめんいりこ、白ごま</p>
	<p>“小いわしのみそレードソースかけ” 小いわしのからあげに、みそ、マレードジャム、市販の甘酢の素を組み合わせたソースをかけた料理。 トッピングは、バター風味のきのこソテー。</p>
	<p>“トントンもみじのひろしまソースがらめ” 広島ブランドのぶた肉に米粉をまぶしてカラッと揚げ、ソースをからめた料理。 ソースは、お好みソース、レモン果汁、みそ入り。魚粉、青のり粉を最後にトッピング。</p>
	<p>“まるごと広島ええじゃんカレーライス” 県内の地場産物をふんだんに使ったカレーライス *牛肉 アスパラガス りんご こんにゃく トッピングは、小いわしのからあげ。</p>

■ 連携民間企業・関係団体

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 オタフクソース株式会社
カゴメ株式会社中国支店 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
(50音順) (平成25年8月末現在)

(別紙2)

各市町における実施日及び副菜等の状況

(平成25年9月5日現在)

市町教育委員会	実施日	副 菜	デザート等
大竹市	10月18日(金)	あたちちりめんあえ(阿多田島産のちりめん)、 まいあさたべよちゃんみそ汁(地元産の冬瓜、きのこ)	
廿日市市	10月15日(火) ~18日(金)	みそ汁(廿日市産アサリ、佐伯の小松菜、吉和の椎茸、サツマイモ、油揚げ) <※名称公募中>	果物(広島産)
呉市	10月15日(火) ~18日(金)	元氣汁(ちりめん)、広島菜漬げごま炒め	
東広島市	10月17日(木) ~21日(月)	美酒スープ(地元産のじゃがいも、きゃべつ、ピーマンに酒を加えたスープ)	地元産みかん
江田島市	10月17日(木) 中心	みそ汁(地元産さつまいも、大根、たまねぎ)	江田島産みかん
竹原市	10月16日(水)	竹ちゃんスープ(筍と旬の野菜)	みかんゼリー(小学校)、 竹原ぶどうゼリー(中学校)
府中町		<9月中旬決定>	
海田町	10月15日(火) ~17日(木)	海田ひまわりスープ(卵と地元産ほうれん草入りのひまわりをイメージしたスープ。炒ったひまわりの種をトッピング)	広島みかんゼリー
熊野町	10月18日(金)	きのここと広島菜の胡麻和え、さつま芋とりんごの甘煮	みかん 【主食】黒豆ごはん
坂町		<9月中旬決定>	【主食】もち麦ごはん
大崎上島町	10月15日(火)	かき玉汁、アスパラガスのごまあえ	みかん
安芸高田市	10月18日(金)	旬野菜のみそ汁	みかんゼリー
安芸太田町	10月18日(金)	けんちん汁、柿なます	
北広島町	10月16日(水) ~18日(金)	ブロッコリーの塩茹で、米粉麺スープ	地元産りんご
三原市	10月17日(木)	おこめん汁(米粉麺入り)	はっさくゼリー
尾道市	10月18日(金) 中心	尾道ええじゃん汁(旬の地場産の野菜、たこ)	尾道産いちじくゼリー
世羅町		<9月中旬決定>	
府中市	10月17日(木)	ふちゆうミンごんぼうサラダ(諸毛産ごんぼう)、上下産お米のムース	
神石高原町	10月18日(金)	中華風トマトスープ(地元産トマト)	
三次市	10月18日(金) 中心	きりこちゃんのお汁(長いも、豆乳を使った、三次市の霧をイメージした汁)	
庄原市	10月18日(金)	ふるさと汁(地元産大根、にんじん、さつまいも、こんにやく、ねぎ)	乳団子
広島市	10月15日(火)、 16日(水)	かき玉汁(県内産ねぎ、エノキ茸、卵)	みかん
福山市	10月15日(火) 中心	備後相性汁(地元産さつまいも、ほうれん草を使った、牛乳入りのみそ汁)	