

「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”
に決定！ ～ひろしま給食100万食プロジェクト～

今年度の「ひろしま給食」統一主菜メニューを“ひろしまトンチキレモン”
に決定しました。

次のお二人に試食の上、コメントをいただきます。

日本料理 喜多丘

きたおか みちお
北岡 三千男氏

県飲食組合もみじ支部支部長

ながた よしくに

永田 欣邦氏 (元広島全日空ホテル総料理長)

日時：平成25年7月5日(金) 15時30分～

場所：カゴメ トマトキッチンスタジオ (広島市南区的場町1-2-16カゴメビル1階)

内容：メニュー開発者によるプレゼン及び実食

■ “ひろしまトンチキレモン”



豚肉と鶏肉に、レモン風味のソースをか
らめた料理

ソースは、とても簡単！
レモンジャムと 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。

■ メニュー開発委員会における検討の様子 (6月12日、広島県学校給食総合センター)



〈調理風景〉



〈試食及び協議〉

〔選定理由〕

- ◇子どもが好む味付け
- ◇生産量日本一のレモンを使用
- ◇食材をアレンジしやすい
- ◇ソースづくりが簡単



【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

(URL) <http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/>

■ 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>

■ スケジュール

日 時	行事等	内 容
5月14日(火)	第1回メニュー開発委員会	グループ分け及びメニュー検討
5月31日(金)	第2回メニュー開発委員会	グループ別のメニュー案プレゼンテーション
6月12日(水)	第3回メニュー開発委員会	調理、試食及び検討会
〈今回〉 7月5日(金)	メニュー開発委員会及び連携民間企業・関係団体の意見を受けて、今年度の「ひろしま給食」統一主菜メニューを決定	
7月11日(木)	第4回メニュー開発委員会	主菜メニューのレシピ等作成
ひろしま食育ウィーク (10/19「ひろしま食育の日」を含む週)	「ひろしま給食」を県内の給食実施校で一斉実施	
12月13日(金)	第5回メニュー開発委員会	取組概要の報告等

■ 連携民間企業・関係団体

アヲハタ株式会社 (株) 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 (公財) 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6月4日現在)