

## 広島のみんでいただきます！（第2報） ～ひろしま給食100万食プロジェクト～

学校・家庭・地域が一体となって、「ひろしま給食100万食プロジェクト」を展開しています。このプロジェクトを通じて、食育の機運を盛り上げるため、連携民間企業等による学校への出前講座などの実施を予定しています。

また、本プロジェクトの趣旨に賛同していただいた、企業等による惣菜販売の情報を提供いたします。

### ■ 「ひろしま給食」の出前講座

- 「ひろしま給食100万食プロジェクト」連携民間企業等による出前講座が開催されます。〈別紙1〉
- アヲハタ株式会社は、10月5日に広島県内の小学生と保護者の親子ペアを対象に、ジャムを使ったデザートクレープをつくるイベントを竹原市にある「アヲハタジャムデッキ」にて開催します。クレープの試食と合わせて「ひろしま給食」メニューのうち、ジャムを使ったメニューを試食できます。〈別紙2〉

### ■ 「ひろしま給食」の商品化

- スーパーマーケット「ニチエー」において、「ひろしま給食」統一主菜メニューの“ひろしまトンチキレモン”をアレンジした“ひろしまチキチキレモン”（写真）の惣菜を販売しています。
- 福山地区，9店舗で10月1日より販売中！



#### “ひろしまチキチキレモン”

たれ：配合比は“ひろしまトンチキレモン”のレシピ通り  
かける量は1食約30g  
野菜：れんこん，じゃがいも，かぼちゃ，  
いんげん，赤パプリカ  
レモン果汁は別途添付  
鶏肉は竜田揚げ



【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)

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

## 「ひろしま給食100万食プロジェクト」連携企業等による出前講座の状況

連携民間企業 関係団体名	出前講座のテーマ	状況
アヲハタ株式会社	「親子で挑戦！デザートクレープづくり」	<p>【日時】 10月5日（土）  午前の部 9:30～12:00  午後の部 13:00～15:30</p> <p>【場所】 アヲハタジャムデッキ（竹原市忠海中町1-2-43）</p> <p>【内容】 「ひろしま給食」メニューのうち、ジャムを使ったメニューの試食</p>
(株) アンデルセン パン生活文化研究所	「デンマーク人シェフのトリーヌさんと食べ物について学ぼう」	<p>【日時】 11月11日（月） 10:35～11:20（3校時）</p> <p>【場所】 海田町立海田東小学校</p> <p>【対象】 第6学年</p>
カゴメ株式会社 中国支店	「野菜の色には訳がある」	<p>【日時】 11月6日（水） 9:30～12:15（2校時～4校時）</p> <p>【場所】 広島市立矢野西小学校</p> <p>【対象】 第4学年</p>
株式会社むさし	「おいしいむすびの結び方」	<p>【日時】 10月18日（金） 13:35～14:35</p> <p>【場所】 府中町立府中中央小学校</p> <p>【対象】 料理クラブ</p>

2013年8月30日

親子ペア対象

## ジャムを使ったお菓子づくりイベント 「親子で挑戦！デザートクレープづくり」

2013年10月5日(土)  
「アヲハタ ジャムデッキ」にて開催

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社は、広島県内の小学生と保護者の親子ペアを対象に、ジャムを使ったデザートクレープをつくるイベントを広島県竹原市にある「アヲハタ ジャムデッキ」にて開催します。

当イベントでは、鈴峯女子短期大学 食物栄養学科 製菓コースの高野恭秀教授を講師としてお迎えし、作り方やコツを教わりながらデザートクレープをつくり、その後召し上がっていただきます。

合わせて、「ひろしま給食 100万食プロジェクト\*」の給食メニューのうち、ジャムを使ったメニューの試食会をおこないます。



アヲハタ ジャムデッキ

当社は、親子の触れ合いの場を提供し、このイベントに参加することによって「食」に対する関心を高めていただきたいと考えております。

開催概要は以下の通りです。

- 開催日 2013年10月5日(土)
- 時間 午前の部 9:30~12:00  
午後の部 13:00~15:30
- 開催場所 アヲハタ ジャムデッキ (広島県竹原市忠海中町一丁目2番43号)
- 内容 高野恭秀教授に教わりながら、親子で協力して当社製品を使ったデザートクレープをつくっていただきます。また、クレープの試食と合わせて「ひろしま給食 100万食プロジェクト」の給食メニューのうち、ジャムを使ったメニューを試食していただきます。
- 対象 広島県内の小学生と保護者の親子ペア 各回10組20名様
- 参加費 お一組500円(材料費・消費税込)

\*「ひろしま給食 100万食プロジェクト」:

地場産物を活用した広島ならではの給食「ひろしま給食」のメニュー開発や「ひろしま給食」の県内一斉実施など、学校・家庭・地域が一体となった食育活動を推進するプロジェクト。取組を通じて、栄養バランスのとれた食事をとるなど望ましい食生活を実践する力の育成を図ります。当社は、地元食品メーカーの一社として、このプロジェクトに協力しています。



- 申込方法 往復はがきに、参加される方の、①お名前、②性別、③お子様の学年、④住所、⑤イベント当日に連絡がとれる電話番号、⑥午前の部または午後の部どちらを希望するか、をご記入の上、以下の宛先までお送りください。

〒729-2392 広島県竹原市忠海中町 1-1-25  
アヲハタ株式会社 総務部宛て

※応募者多数の場合は抽選となります。当選結果は、はがきにて2013年9月28日（土）までにご連絡いたします。

- 募集期間 2013年8月30日（金）～2013年9月25日（水）※25日消印有効  
■ 講師 鈴峯女子短期大学 食物栄養学科 製菓コース 高野恭秀教授  
■ 主催 アヲハタ株式会社  
■ スケジュール（各回）

- (1) オリエンテーション
- (2) デザートクレープづくり
- (3) 試食
- (4) 写真撮影他

※当日は、工場が稼働していないため工場見学はありません。

#### ■ 高野恭秀教授のご紹介

埼玉県生まれ 東京・中野フランスレストラン・菓子  
「凱旋」にてお菓子の道に入り、東京製菓専門学校を卒業。  
株式会社プリンスホテルに入社、高輪・新高輪プリンスホテルへ配属。婚礼・宴会・レストランデザートなどに従事し、キャリアを積む。過去に、日本の歴代首相2名の誕生日ケーキも手掛けた。  
2008年鈴峯女子短期大学食物栄養学科に製菓コースが誕生する際、教授として就任。  
資格：製菓衛生師、1級菓子技能士



高野恭秀教授

本件に関するお問い合わせ先

アヲハタ株式会社 経営推進本部  
総務部 松本 広和  
栗崎 志織

〒729-2392 広島県竹原市忠海中町 1-1-25  
TEL：0846-26-0111  
FAX：0846-26-0537