



「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組状況について

1 実施結果

(1) 食数

区分	平成27年度	平成28年度	平成29年度	食数は目標を達成。 ※ 「家庭等」には、サービスエリア、県庁食堂等のレストランのメニュー提供、スーパー等での試食販売等を含む。 ※ () は家庭等において調理した回数
学校給食	909,346	1,066,623	1,114,232	
家庭等	305,247	319,264 (75,602)	422,374 (85,716)	
合計	1,214,593	1,385,887	1,536,606	

(2) プロジェクトの実施状況

本プロジェクトをより広く県民の皆様へ周知するため、「広島の身近な食材をとり入れた、家庭でも簡単にできる料理」のレシピを募集したところ、昨年度の3,022作品を上回る4,160作品の応募があった。

これらの応募作品を審査するため、栄養教諭等25名によるメニュー検討会議を開催し、協力企業等11団体の助言・協力を得て、統一メニュー「熱く燃えろ！！Cスープ」ほか4作品及び特別賞10作品を決定した。

また、キャッチコピーも併せて募集したところ、6,445作品の応募があり、この中から「ふるさとの味 未来へつなぐ ひろしま給食」に決定した。

これらの受賞作品を掲載したチラシを県内の全児童生徒に配付するとともに、全学校や教育機関に加えて、スーパーマーケット、コンビニ等の約1,180店舗にポスター等を送付して、周知を依頼した。併せて、県教委HPや広報紙「くりっぷ」などによる広報を展開した。

今年度は『作って楽しい！食べて元気に！ひろしま給食』をコンセプトとして、児童生徒が家族と一緒に、調理やお手伝いなどにチャレンジできるよう「リーフレット」を配布するとともに、児童生徒が家庭等において「ひろしま給食」メニューを調理した回数の把握を行った。

また、子供が自ら作って食べることのできる「おやつメニュー」を応募作品の中から選び、「『ひろしまおやつ』メニュー」として、レシピ集を作成・配布した。



「リーフレット」



「ひろしまおやつ」メニュー

2 学校等における取組

(1) 学校の取組

「ひろしま給食」メニューを活用し、栄養教諭等学校給食関係者を中心に、様々な取組を実施した。

ア 食育ウィーク（10月15日～21日）に、全給食実施校で「ひろしま給食」を提供し、「給食だより」や「食育通信」等において、地場産物や郷土料理を家庭へ紹介

ウ 「ひろしま給食」メニューを取り入れた親子料理教室や給食試食会等の開催
 エ つくレポ（料理を作った感想やエピソード）募集

(2) 市町の取組（別紙1）

各市町において、本プロジェクトを活用し、食育推進のための主体的な取組が行われた。

ア “熱く燃えろ！！Cスープ”に合^シわせて、地元の食材や郷土料理等を活かした市町独自の副食メニューを開発

イ 市町の広報誌に本プロジェクトに関する内容を掲載

ウ 健康福祉まつり等の各種イベントで「ひろしま給食」の紹介や料理教室を開催

(3) 連携企業等の取組（別紙2）

本プロジェクトの趣旨に賛同した企業・団体による様々な協力・支援が得られた。

ア 11企業等がメニュー検討等に参画するとともに、試食用の食材や表彰式における特別賞の提供

イ 広告掲載、店舗での試食提供等、スーパーマーケットとの連携のもと、広く県民へ周知する取組を展開

ウ コンビニやレストラン等における「ひろしま給食」メニューの商品化（セブン-イレブン、藤三等）、レストランでのメニュー提供（福屋広島駅前店・八丁堀店、サービスエリア等）

エ 出前講座の開催（アンデルセン、牛乳普及協会、大塚製菓等）

オ 栄養教諭配置校と近隣スーパーとの連携による地域への日常的な情報発信（店舗内に本プロジェクトに係るパネルコーナーを設置、学校の食育だよりの定期的な配布など）

カ 社員食堂等での「ひろしま給食」メニューの提供（県庁食堂、保育所や病院などで「ひろしま給食」メニューを提供）

キ カープ球団との連携



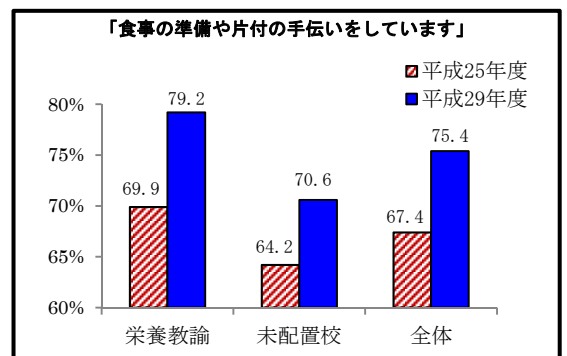
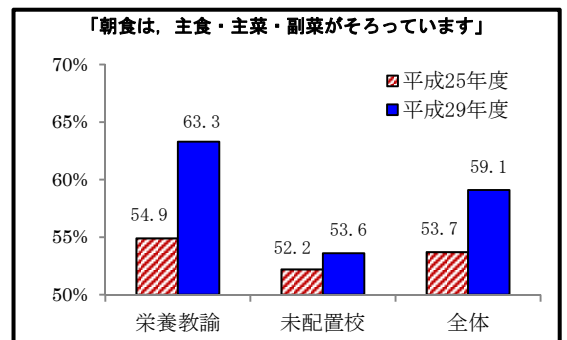
「出前講座」
 （世羅町立世羅中学校）

3 成果と今後の取組

○ 平成25年度からプロジェクトを実施してきた結果、「ひろしま給食」メニューを活用した市町の主体的な取組の増加、スーパーマーケットやコンビニ等における商品化及びレストラン等でのメニュー提供のさらなる広がりも見られている。こうした取組の充実により、児童生徒の食に関する実態調査においても一定の成果が得られている。

○ 来年度は、子供たちが調理に親しむことに併せて、栄養バランスのとれた望ましい食習慣の形成についても意識できるよう、健康面にもつながる食育の推進を図っていく。

具体的には、各学校において、「ひろしま給食」メニューを活用した親子料理教室や給食試食会等の取組を一層推進するとともに、栄養バランスのとれた朝食の摂取を促すための取組を展開する。



【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

平成29年度 各市町における「ひろしま給食」の献立及び特色ある取組

(別紙1)

市町名	実施日	献立(「熱く燃えろ!!Cスープ」及び牛乳以外)	特色ある取組
広島市	10月17日(火)	<p><自校調理校> セルフコロッケバーガー</p> <p><センター給食> バターパン ビーフコロッケ 温野菜</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりにレシピ等を掲載し、各学校から家庭に配付 ・広島市PTA協議会広報誌「食育のススメ」への掲載 ・広島市学校給食・食育フェイスブックに掲載し広報 ・教室掲示資料、指導資料を各学校に配付 <p>※ デリバリー給食では、「熱く燃えろ!!Cスープ」は汁物であるため実施しない。</p>
	10月16日(月)	<p><デリバリー給食> 麦ごはん 鶏肉のから揚げ さや いんげんの炒めもの 広島名物 たっぶり塩レモン焼きそば 大豆 と切り干し大根の炒め煮 ひろし まいり子いりこ</p>	
福山市	10月17日(火) ～ 10月19日(木)	<p>黒糖パン 白身魚のピンゴソースかけ ポイルキャベツ みかん</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・市の行事等で試食、チラシの配布 ・地元スーパーマーケットにレシピ配布の依頼 ・栄養教諭・学校栄養職員による地元スーパーマーケットとの連携(給食レシピ、チラシの掲示等) ・学校給食週間中に試食会、パネル展開催(1月24日～1月30日開催予定) ・子ども料理教室におけるひろしま給食メニューの調理実習及び試食 ・栄養教諭、学校栄養職員による10月の給食指導資料(教室掲示資料や教職員用指導資料等)に「ひろしま給食」についての内容を掲載
呉市	10月19日(木) 10月20日(金)	<p>ソフトパン レモンチキン 小松菜のソテー みかん(広島県産)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・呉市の統一メニューについて市内の栄養教諭、学校栄養職員が試作、検討する調理研究を実施 ・10月の給食指導資料(教室掲示用資料や教師用指導資料、保護者用指導資料等)に「ひろしま給食の日」、「広島食育ウィーク」についての内容を掲載 ・広島や呉の郷土料理(肉じゃが、八寸、城山煮、いがもち等)を10月の献立として提供 ・秋が旬の食材も多く取り入れ、月見の行事食も提供
竹原市	10月17日(火)	<p>たけっこピラフ(ごはん)(市内産 のたけのこ、牛肉を使用) 広島レモンゼリー</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・夏休み料理教室の開催 ・10月の給食だよりでレシピを紹介し、学校から家庭に配付 ・教室掲示資料を各学校に配付 ・教育委員及び事務局職員による学校給食試食会の実施 ・市内校長会で主旨等の説明 ・市内公立保育所給食で提供 ・市のホームページで献立紹介 ・連携スーパー・事業所へのレシピ配付
大竹市	10月20日(金)	<p>ぶちたべんさい!!O(オー)ピラ フ(大竹市産の食材を使ったピラ フ) ミートオムレツ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ひろしま給食特別号を作成し、各家庭に配付 ・教職員を対象とした市教委主催の「健やかな体づくり研修会」でひろしま給食統一メニューの調理実習を実施 ・親子調理体験でひろしま給食メニューを調理、参加者にひろしま給食のリーフレットを配布 ・市健康福祉まつりにおける展示及び試食 ・市内公立保育所給食で提供
東広島市	10月16日(月) ～ 10月23日(月)	<p>ごはん 瀬戸内の恵揚げ 秋風さわやかきのこバターいた め</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「ひがしひろしまお宝レシピ」として、市内を対象に「熱く燃えろ!!Cスープ」に合うメニューを募集し、調理実習、試食によりメニューを決定 ・給食だより「ひろしま給食特別号」の配付 ・市内公立幼稚園・保育所給食での提供 ・東広島市生涯学習フェスティバルにて展示
廿日市市	10月17日(火) ～ 10月20日(金)	<p>お宝廿けんピラフ (廿日市産の米・まいたけ・あさり・ 小松菜・しょうゆを使用) 広島サーモンのから揚げ (廿日市の清流と大崎上島の瀬 戸内海で育った広島サーモン・廿 日市産の米粉を使用) ゆで野菜</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・廿日市市で「ひろしま給食」5万食をめざす ・栄養教諭等による廿日市市統一メニューの開発及び廿日市産食材の取材 ・栄養教諭等による「廿日市市『ひろしま給食』新聞」の作成及び各家庭へ配付 ・市教委だよりで啓発 ・児童生徒に、「食べたよ! 作ったよ! カード」を配付 ・市ホームページに掲載し広報 ・廿日市市生涯学習フェスティバルにて啓発(試食及びレシピ配布)
江田島市	10月20日(金)	<p>コッペパン いちじくジャム くろだいのあまから えたじまんサラダ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・校内参観日でレシピ配付、試作品展示 ・試食会でひろしま給食の紹介 ・給食だより、校内食育だよりで紹介 ・各受配校にひろしま給食についての掲示資料を送付 ・広報えたじまでレシピ紹介 ・スーパーマーケットとの連携でポスター掲示とレシピ配布 ・市内保育園の給食への活用
府中町	10月17日(火) ～ 10月20日(金)	<p>じゃこじゃこバーガー 広島県産のみかんゼリー又は広 島県産のみかん</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりにレシピ等を掲載し、家庭に配付 ・ひろしま給食試食会の実施(町議会議員、町教委の参加) ・食育参観懇談会、料理教室、給食試食会等での試食 ・給食だより、食育通信「ばくばく」、ホームページ等でレシピの紹介 ・府中町学校栄養士が独自でポスターを作成し、掲示する。 ・職員の食育研修会でひろしま給食を実習 ・10/17PTA主催給食試食会開催(広島名物たっぶり塩レモン焼きそば、わかめスープ、広島レモン入り小松菜マドレーヌ) ・自校児童の応募レシピの実施
海田町	10月20日(金)	<p>海田でがんすバーガー 広島フルーツぶるるんゼリー</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・海田町栄養士部会で提示資料や配布資料を作成し、各学校でのPR活動 ・給食委員会による「みんなで作ろう! ひろしま給食」の推進活動 ・給食時間に、給食委員会による「海田ひろしま給食」紹介の放送 ・学校行事「東小まつり」において、保護者へ「ひろしま給食」のPR

市町名	実施日	献立(「熱く燃えろ!! Cスープ」及び牛乳以外)	特色ある取組
熊野町	10月17日(火)	桜えびと黒豆入りかきあげ(熊野町産黒大豆) 八寸(熊野町の郷土料理) ごぼうサラダ 広島みかん	<ul style="list-style-type: none"> 町のホームページに取組を掲載(10, 11月中) 町民文化祭でコーナーを設置し紹介 子供料理教室で調理, 試食 公民館における一般対象の料理教室で調理, 試食 町内保育所にレシピを配付(給食に活用させるため) 広島食育ウィークでは、これまでの「ひろしま給食」のメニューを給食に数多く使用する。
坂町	10月19日(木)	パインパン もち麦サラダ(もち麦は特産物)	<ul style="list-style-type: none"> 10月の食育便りでレシピを紹介し、学校から家庭に配付 教室掲示資料の作成 食育黒板に料理の写真とポイントを記載 今年度のひろしま給食について放送委員会を活用して紹介 10月の献立に坂の特産物を使用した料理(芸州坂うどん, かわりにたりもち, 梅ゼリー)を提供
大崎上島町	10月19日(木)	広島菜ご飯 チヌのレモンソース(大崎上島産のレモン使用) ポイルキャベツ みかん(大崎上島産)	<ul style="list-style-type: none"> 大崎上島町役場等の施設にレシピを配付 保健衛生課主催の夏休み子供料理教室で「ひろしま給食」メニューを調理 広報「大崎上島」の「管理栄養士のヘルシークッキング」のコーナーで紹介 食育だよりにレシピを掲載し配付 学校へ行こう週間中の給食試食会で「ひろしま給食」メニューを実施
安芸高田市	10月19日(木)	ごはん 鶏肉のはちみつレモン焼き 菜漬け和え	<ul style="list-style-type: none"> 給食だよりによる情報発信 保育所, 幼稚園, 小中学校の保護者を対象にした給食試食会の実施 毎月1回以上, 郷土・行事食を実施
安芸太田町	10月16日(月) ～ 10月20日(金)	広島名物たっぷり塩レモン焼きそば(安芸太田町のB級グルメにちなんで漬物を追加) 広島レモン入り小松菜マドレーヌ	<ul style="list-style-type: none"> 町内の調理員・栄養士で試作し, 町の関係部署と一緒に試食・検討する。(8月) 保育所給食への活用促進 県に応募したキャッチコピーの中から, 町内のものを再審査し, そのキャッチコピーをもとに給食だより等でPR活動を行う。 今後, 地元食材である“祇園坊の干し柿”を使用して「広島レモン入り祇園坊マドレーヌ」を実施する。
北広島町	10月16日(月) ～ 10月20日(金)	きたひろバーグ リンベソース(北広島町「平成28年度夢プロ給食コンテスト」最優秀賞メニュー) ほうれん草ともやしの海苔あえ	<ul style="list-style-type: none"> 北広島町の食材を使用した「夢プロ給食コンテスト」の平成28年度最優秀賞メニューを採用 北広島町の特産物, ほうれん草・りんごを利用したメニューの提供
三原市	10月16日(月) ～ 10月19日(木)	たこバーガー(三原市内中学生考案メニュー) レモンゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 「ひろしま給食」応募作品の三原市給食への活用と給食便りでの発信 市内栄養教諭・学校栄養職員・給食調理員と合同で, 三原市版「ひろしま給食メニュー」の調理実習 三原教育「希望と未来」フォーラムで三原市版「ひろしま給食メニュー」3作品のレシピ, おやつレシピ発表及びキャッチコピー披露
尾道市	10月17日(火) ～ 10月19日(木)	マーマレードチキン(広島県産のネーブルマーマレード使用) ゆでキャベツ 瀬戸田レモンゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭・学校栄養職員でひろしま給食メニュー調理実習 市内技術員(給食調理員)対象の調理実習にて, ひろしま給食メニュー調理実習 ひろしま給食について, 実施メニュー, レシピを掲載したたよりを配付 「マーマレードチキン」に広島県産ネーブルマーマレードを使用
府中市	10月18日(水)	上下産押し麦ごはん 豆腐ハンバーグのふちゅみソースかけ 府中野菜の彩りサラダ 瀬戸内産レモンムース	<ul style="list-style-type: none"> 府中市広報「ふちゅう」への掲載 女性こども課(市内保育所)と合同給食を実施し, あわせて合同食育通信を配付 道の駅「びんご府中」のレストラン, および府中市 市民病院のレストランにて統一メニューの提供 ひろしま給食実施当日, 市民給食試食会を開催 府中学びフェスタでの販売(10月28, 29日) <ul style="list-style-type: none"> *府中市食生活改善推進委員・女性こども課職員協力による「熱く燃えろ!! Cスープ」「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」の試食ブースの設置 *ひろしま給食を含む府中市食育推進の取組を紹介する「子供たちへの食育メッセージ」展を開催 府中市健康福祉まつりに「ひろしま給食」のブース出展 ひろしま給食を府中市食生活改善推進員による料理講習会のメニューとして取り入れ各地域で広く啓発活動を実施
世羅町	10月17日(火)	サーモンのフライ 梅のシラス和え	<p>実施日の学校の様子をケーブルテレビで放映(予定) ※主食は家庭より持参する。</p>
神石高原町	10月19日(木)	神石高原ポークのハーブ焼き(豚肉・ハーブソルト) 野菜ソテー(人参・キャベツ) ぶどう(ピオーネ) ※()内は町内産食材	<ul style="list-style-type: none"> 町事業(地産地消推進事業「神石高原ランチ」: 地場産物を多く取り入れたメニュー)とのコラボレーションメニューを実施し, 町内の全小中学校へ提供 「熱く燃えろ!! Cスープ」を神石高原町版にアレンジし, 地場産物はベーコン, 玉葱, じゃがいも, キャベツ, 干し椎茸, トマト, トマトチャップを使用 夏季休業中に, 栄養教諭, 栄養士, 調理師(学校給食), 保護者で今年度の「ひろしま給食」の5つのレシピの調理実習を実施
三次市	10月16日(月) ～ 10月20日(金)	わにのみそカツ(県北郷土の食材わにを使用) ごま和え(小松菜など三次産の野菜を使用)	<ul style="list-style-type: none"> 「親子クッキング教室」を開催し, ひろしま給食の実習PR活動(栄養教諭, 学校栄養職員指導) JA女性部と夏野菜講習会においてひろしま給食を実習し理解を深めた。 三次市「食育だより」ひろしま給食(食育ウィーク特別号)の作成 市食育イベントや健康祭りにおいてチラシを配布 市保育所とも連携しひろしま給食の実施
庄原市	10月19日(木)	磯の香りのワニフライ 庄原たっぷり和え	<ul style="list-style-type: none"> 市内統一メニューの実施 市内栄養士連絡協議会(栄養教諭・学校栄養職員)で統一メニューの決定 同協議会で統一メニュー及び「ひろしまおやつ」の調理実習・試食 給食だよりや食育だより等でメニューの紹介 給食試食会で「ひろしま給食」を試食

1 連携企業・団体一覧

アーケクラブ迎賓館 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 イオンリテール株式会社 株式会社イズミ 株式会社エブリィ 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 株式会社加茂川 錦水館 クックパッド ぐるなび 呉市有線テレビジョン放送施設豊局 西條商事株式会社 山陽乳業株式会社 株式会社三和ストア J A全農ひろしま J A広島中央会 正弁丹吾 株式会社スパーク 株式会社セブン-イレブン-ジャパン 株式会社そごう・西武 チチヤス株式会社 西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社 株式会社ニチエー 日本協同乳業株式会社 日本酪農協同株式会社 日本料理魚池 日本料理喜多丘 株式会社ハローズ 広島FM 広島グリコ乳業株式会社 公益財団法人広島県学校給食会 広島県牛乳普及協会 広島県漁業協同組合連合会 広島女学院大学 株式会社広電ストア 株式会社ファミリーマート 株式会社福屋 福山ニューキャッスルホテル 株式会社フジ 株式会社藤三 株式会社フジマート 株式会社フレスタ ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 ホテルグランヴィア広島 マックスバリュ西日本株式会社 株式会社万惣 三次フードセンター株式会社 株式会社むさしリビング広島 株式会社レオパレス21 株式会社ローソン

(五十音順 54団体)

2 「ひろしま給食」の商品化及び広報

企業等名	商品名等	店舗等	期間
株式会社加茂川	熱く燃えろ!! Cスープ 広島名物たっぷり塩レモン焼きそば ひろしま愛あんかけ	県警本部食堂 (東館12階) 県庁食堂 (本館地下) 県庁食堂 (東館8階)	10月17日～10月19日
株式会社 セブン-イレブン-ジャパン	熱く燃えろ!! Cスープ (辛いトマトスープ) 鮭と明太子のごはん (ひろしまいい子いりこ入り) 鉄板仕上げ! 塩レモン焼きそば ひろしま愛あんかけ (鶏唐揚げ) レモンとブロッコリーのマドレーヌ	県内のセブン-イレブン全店	10月24日～ (約1か月間)
株式会社そごう・西武	熱く燃えろ!! Cスープ ひろしまいい子いりこ 広島名物たっぷり塩レモン焼きそば (無料試食会の開催)	そごう広島店本館地下1階 キッチンスタジオ	10月10日, 11日, 13日, 27日
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社	熱く燃えろ!! Cスープ ひろしまいい子いりこ 広島名物たっぷり塩レモン焼きそば ひろしま愛あんかけ	宮島SA (上下線) レストラン 福山SA (上下線) レストラン 安佐SA (上下線) レストラン 小谷SA (下り線) レストラン 七塚原SA (上下線) レストラン 寒曳山PA (上り線) スナック ※「ひろしま給食」メニューをメインに据えた独自の工夫が、各エリアにおいて展開	10月14日～11月30日
株式会社 福屋	熱く燃えろ!! Cスープ	「洋食工房 アンカフェ」広島駅前店 「HIROSHIMA2016 RESTAURANT UNDER THE SKY」八丁堀本店	10月15日～10月21日
株式会社 フジフジグラン広島	熱く燃えろ!! Cスープ 広島名物たっぷり塩レモン焼きそば (無料試食会の開催)	フジグラン広島「ひろしまダイニング」コーナー	10月21日～10月22日
株式会社藤三	熱く燃えろ!! Cスープ (トマトコンソメ味) 広島名物たっぷり塩レモン焼きそば	県内の藤三全店	10月15日～10月22日
株式会社フレスタ	熱く燃えろ!! Cスープ (無料試食会の開催)	フレスタ横川店 ※その他、キッチンスタジオがある各店舗	10月19日
マックスバリュ西日本株式会社	熱く燃えろ!! Cスープ (チラシへ掲載)	各店舗のチラシへ掲載、店頭でのポスター・チラシ掲示	10月15日～21日

3 出前講座

企業等名		出前講座のテーマ	実施校	実施日
株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所		「作ってみよう 食べてみよう おいしいパン」パン生地づくり実習	熊野町立熊野第二小学校	10月4日
			廿日市市立阿品台東小学校	10月3日
		「パンの食べくらべにチャレンジしよう」世界のパンの食べ比べ体験	広島市立日浦小学校	1月11日
			東広島市立造賀小学校	2月2日
広島県牛乳普及協会学乳部会	山陽乳業株式会社	牛乳の秘密を知ろう（牧場から学校まで）	福山市立手城小学校	9月26日
	チチヤス株式会社		尾道市立西藤小学校	12月12日
			三原市立沼北小学校	2月21日
	日本酪農協同株式会社		大竹市立玖波小学校	10月16日
			広島市立瀬野川中学校	1月11日
	日本酪農協同株式会社 広島ガリ乳業株式会社		三次市立十日市小学校	10月17日
	広島協同乳業株式会社		庄原市立峰田小学校	11月20日
			広島市立城南中学校	2月6日
広島市立青崎小学校	12月8日			
東広島市立平岩小学校	1月24日			
大塚製菓株式会社 広島支店		健康づくりのための食育セミナー	三次市立川地小学校	9月29日
			三原市立本郷西小学校	10月11日
			廿日市市立佐方小学校	10月13日
			三原市立第四中学校	10月13日
			呉市立下蒲刈中学校	10月24日
			竹原市立吉名小学校	12月7日
ブランド推進課	福山ニューキャッスルホテル	地域の特色ある料理の講習（西洋料理）	江田島市立鹿川小学校	11月17日
	ホテル グランヴィア広島	西洋料理, 和食を中心とした料理講習（和食）	安芸太田町立筒賀小学校	11月28日
		地域の特色ある料理の講習（西洋料理, 和食）	北広島町立豊平中学校	1月23日
			呉市立蒲刈小学校	1月29日
	日本料理「魚池」	地域の特色ある料理の講習（和食）	安芸高田市立八千代中学校	3月1日
		西洋料理, 和食を中心とした料理講習（和食）	庄原市立小奴可小学校	11月29日
	錦水館	西洋料理, 和食を中心とした料理講習（和食）	世羅町立世羅中学校	1月24日
		地域の特色ある料理の講習（和食）	神石高原町立豊松小学校	1月10日
	日本料理店「喜多丘」	地域の特色ある料理の講習（和食）	神石高原町立来見小学校	1月17日
	アーククラブ迎賓館	地域の特色ある料理の講習（和食）	大崎上島町立東野小学校	1月25日
ぐるなび	西洋料理, 和食を中心とした料理講習（西洋料理）	熊野町立熊野第四小学校	2月23日	
正弁丹吾	地域の特色ある料理の講習（和食）	尾道市立瀬戸田小学校	2月24日	
	地域の特色ある料理の講習（和食）	庄原市立総領小学校	2月27日	