

「ひろしま給食100万食プロジェクト」の実施結果について



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	平成30年度
学校給食	909,346	1,066,623	1,114,232	1,680,214
家庭等	305,247	319,264 (75,602)	422,374 (85,716)	291,515 (83,792)
合計	1,214,593	1,385,887	1,536,606	1,971,729

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

(2) プロジェクトの実施状況

「広島県産の食材を使った、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4,160作品を大きく上回る5,001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「ひろしまオールスター★担々丼」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、昨年の6,445作品を大きく上回る7,068作品の応募があり、この中から「地域のじまん 作って食べよう 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、スーパーマーケット、コンビニ等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。

また、今年度は栄養バランスのとれた朝食の摂取を促すために、『作って！食べて！健康に』をコンセプトとして、応募のあったレシピの中から、栄養教諭が中心となって、日々の朝食に取り入れるとよいメニューを組み合わせ、栄養バランスのとれた「朝食リーフレット」を新たに作成し、ホームページ等で発信した。



「朝食リーフレット」

2 学校等における取組

(1) 学校の取組

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

ア 食育ウィーク（10月14日～20日）に、全給食実施校で「ひろしま給食」を提供
 イ 「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、掲示

(2) 各市町及び県立特別支援学校における取組（別紙1）

各市町及び県立特別支援学校において、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 「ひろしまオールスター★担々丼」と合わせて、地元の食材や郷土料理等を生かした市町独自のメニューを開発、提供
- イ 児童館において、幼児・児童を対象にした「ひろしま給食」の調理実習、健康福祉まつり等でのチラシ配付、展示及び試食等が行われるなど、他部局と連携した取組
- ウ 公立幼稚園・保育所で「ひろしま給食」が提供されるなどの幼保小連携の推進
- エ 家庭や地域での調理につなげるためのレシピの配布
- オ 料理教室や食育イベントなどにおいて「ひろしま給食」を提供
- カ 市町独自の学校給食メニューコンテストを実施

(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企業等によるメニュー検討等への参画及び試食用の食材や表彰式における特別賞の提供、イベントにおいて特別賞の試食提供、特別賞に連動した商品の販売
- イ 食堂、レストラン、惣菜コーナー等での「ひろしま給食」メニューの商品化、販売
- ウ 広告掲載、店舗での試食提供
- エ 出前講座の開催
- オ 「ひろしま給食」メニューを活用した弁当を栄養教諭等と共同開発、大会等で提供
- カ サンプルチェ広島との連携



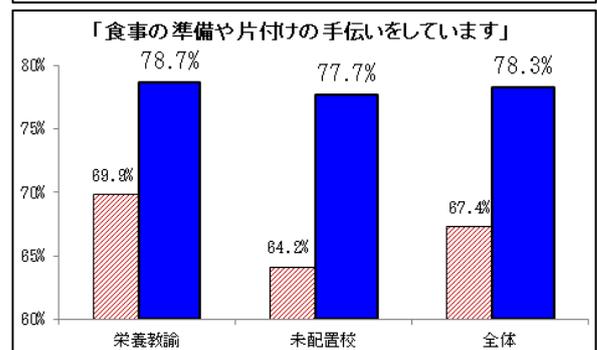
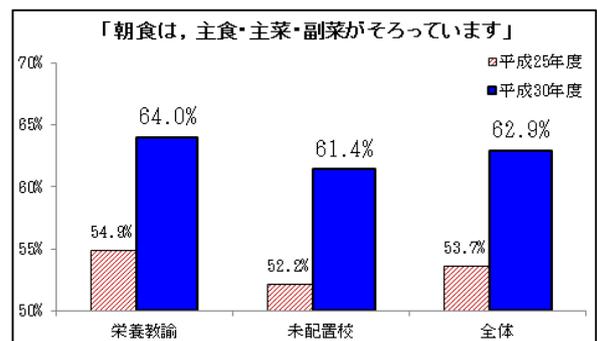
「出前講座」
 （庄原市立高小学校）
 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会で提供した「ひろしま給食弁当」

3 成果と今後の取組

- プロジェクトを活用した取組が、市町、連携企業等で広がるとともに、食に関する指導等が各校で定着したことにより、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、これまでの「作って食べる」取組に加え、第3次広島県食育推進計画を踏まえ、児童生徒が、生涯にわたって、健康につながる食について考え、実践することを目指し、「食と健康」をテーマに取り組む。

具体的には、プロジェクトを通して、咀嚼と健康とのつながりを意識させ、よく噛んで食べる習慣を児童生徒に身に付けさせることについて、関係機関と連携した取組を推進する。

なお、6年間の「100万食プロジェクト」を通して、食数は毎年増加し、食育の機運醸成が図られたことから、来年度から食数等調査は実施しない。



平成30年度「食に関する実態調査」

平成30年度 各市町及び県立特別支援学校における「ひろしま給食」の献立及び特色ある取組

市町名	実施日	献立(「ひろしまオールスター★坦々丼」及び牛乳以外)	特色ある取組
広島市	10月15日(月) 10月17日(水)	【自校調理校】 豆腐汁 みかん	<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
	10月17日(水) 10月18日(木)	【センター給食】 すまし汁 みかん	
	10月16日(火)	【デリバリー給食】 ホキの天ぷら キャベツサラダ みかん(缶)	
福山市	10月15日(月) ～ 10月19日(金)	福の山スープ みかん	<ul style="list-style-type: none"> ・市の行事等でポスター掲示、チラシの配付 ・地元スーパーマーケットにレシピ配付の依頼 ・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22日～1月28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月の給食だより「ひろしま給食」特別号を作成し配付 ・給食指導資料(教室掲示資料や教職員用指導資料等)「ひろしま給食」特別号を作成し配付 ・「ひろしま給食」応募レシピの中から「福山レシピ」を選出し、表彰
呉市	10月19日(金)	レタスと卵のスープ (広島県産の卵使用) みかん(広島県産)	<ul style="list-style-type: none"> ・市内の栄養教諭及び学校栄養職員が呉市の統一メニューについて試作、検討する調理研究を実施 ・10月の給食指導資料を通して「ひろしま給食の日」や「ひろしま食育ウィーク」について周知するとともに、「ひろしまオールスター★坦々丼」については、考案者のコメント等を掲載 ・夏休み料理教室や校内研修等で選ばれたメニューの調理、試食を実施 ・「ひろしま給食100万食プロジェクト」に応募したレシピの中から「ひろしまオールスター★坦々丼」に合うメニューを選び、1月の全国学校給食週間中に「ひろしま給食呉市版」を実施
竹原市	10月17日(水)	牛竹汁 (市内産のたけのこ、牛肉を使用) 広島レモンゼリー	<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18日(木)	ハートのにんじんが出てこない？ スープ ひろしま産レモンケーキ	<ul style="list-style-type: none"> ・ひろしま給食特別号のチラシを作成し、各家庭に配布 ・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 ・地元スーパーマーケットの地元特産品企画特設コーナーへの展示 ・市のホームページに掲載
東広島市	10月16日(火) ～ 10月22日(月)	タコポテサラダじゃこ〜!!! フレイフレー!!サンプルぶどうゼリー	<ul style="list-style-type: none"> ・「ひがしひろしまお宝レシピ」として、「ひろしまオールスター★坦々丼」で使用する食材を東広島市の地場産物の中から児童生徒の投票により決定し、「ひがしひろしまオールスター★坦々丼」として給食で提供 ・給食だより「ひろしま給食特別号」の配布 ・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での展示及び栄養教諭・学校栄養職員による試食会の実施
廿日市市	10月16日(火) 10月17日(水)	お宝廿けん中華風スープ デザート(広島フルーツぐるるんゼリー／みかん)	<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布 ・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」を配布 ・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16日(火)	おこめんの中華サラダ 広島県産りんごゼリー	<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりや掲示資料の作成 ・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レシピ配付 ・市内保育園の給食への活用

市町名	実施日	献立(「ひろしまオールスター★担々丼」及び牛乳以外)	特色ある取組
府中町	10月18日(木)	府中町朝パッ君汁 チャイニーズ小松菜のナムル フレーフレー！！サンフレぶどうゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 各学校における食育通信、給食だより、HP、ポスター掲示等で紹介 府中町学校栄養士会が独自でポスターを作成し、掲示 10月19日PTA主催 給食試食会開催
海田町	10月19日(金)	体喜ぶトブチブチスープ フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 町内統一メニュー「海田ひろしま給食」の実施 町内児童受賞作品を海田町の特色のあるメニューと組み合わせ、給食で紹介 海田町食育推進計画の重点プロジェクトである『350！かいたベジ食べるプロジェクト』で行われた「かいたベジ食べるスープコンテスト」のグランプリレシピを組み合わせ、海田町の取組も合わせてPR 提示資料や配布資料を作成し、各学校で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
熊野町	10月19日(金)	桜えびいりかき揚げ ごぼうサラダ みかん	<ul style="list-style-type: none"> 町のホームページにレシピを掲載 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 給食だよりにレシピ等を掲載し、家庭に配付
坂町	10月19日(金)	中華スープ (ごはん)	<ul style="list-style-type: none"> 10月の給食だよりで内容紹介 A3一枚ものにレシピをまとめ、家庭へ配布 「ひろしま給食」応募作品を活用するとともに、家庭で作りやすいレシピを選定し配布 食育黒板に料理の写真とポイントを掲示 放送委員会を活用 試食会で「ひろしま給食」の紹介
大崎上島町	10月17日(水)	わかめスープ 中華サラダ (大崎上島産トマト、きゅうりを使用) みかん (大崎上島産) ※オールスター★担々丼 (大崎上島産しいたけ、レモンを使用)	<ul style="list-style-type: none"> 保健衛生課主催の食育週間啓発活動時に朝食レシピとひろしま給食100万食レシピを配布 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 大崎上島町の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(金)	冬瓜スープ 梨 (冬瓜・梨など安芸高田市産の食材を使用)	<ul style="list-style-type: none"> 10月の給食だより・一ロメモによる情報発信 「広島県産ぶどうゼリー」などほかのメニューも調理員・栄養士で試作し、別日に実施 市内保育所(園)調理員対象調理実習 市内公立幼稚園、保育所給食での提供 これまでのひろしま給食メニューも再度実施(安芸高田市産ゆず&小松菜マドレーヌ、タココンサラダなど)
安芸太田町	10月19日(金)	タコポテサラダじゃこ〜!!! フレーフレー！！サンフレぶどうゼリー	<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(8月) 統一メニューは10月19日に実施し、それ以外の料理は、10・11月中に献立に合わせて全て実施予定。 今年の料理は全て味付けがよく、特に町独自のアレンジをせず、食材のみ可能な限り地場産を使用するよう準備 生のぶどうを使用した手作りゼリーを調理
北広島町	10月19日(金)	ゆかりあえ(町内のキャベツ・小松菜・ゆかりを使用) トマトと卵のスープ(町内のトマト・卵を使用)	<ul style="list-style-type: none"> 「ひろしま給食100万食プロジェクト」(北広島版)として、坦々丼に加えて町内産の食材をふんだんに使用したメニューの給食を提供 11月には、北広島町の食材を使用した「夢プロ給食コンテスト」で平成29年度までの優秀メニューを提供するとともに、平成31年1月には、平成30年度の優秀作品メニューを提供
三原市	10月15日(月) ～ 10月19日(木)	はと麦のトマトスープ (三原市内中学生考案メニュー) デザート	<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。(書面によるインタビューの実施とレシピ紹介) 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、及びキャッチコピー披露 三原市児童館「子どもの台所」で、市内の幼児・児童対象に調理実習を実施予定
尾道市	10月15日(月) ～ 10月19日(金)	しまなみスープ 広島産レモンゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭・学校栄養職員で広島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布

市町名	実施日	献立(「ひろしまオールスター★担々丼」及び牛乳以外)	特色ある取組
府中市	10月17日(水)	しょうが飯 (府中版「ひろしまオールスター★しょうがめしって担々丼」とする) そうめんかぼちゃの中華あえ (府中産そうめんかぼちゃと広島県産わかめ使用) 新市産ブルーベリーゼリー	<ul style="list-style-type: none"> ・府中市広報「ふちゅう」への掲載 ・女性子ども課(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布 ・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、市民給食試食会を府中学園で開催 ・府中学びフェスタ(10月27、28日)での販売・提供 (府中市食生活改善推進員・女性子ども課職員の協力による「ひろしまオールスター★しょうがめしって担々丼」の販売ならびに啓発活動) ・府中学びフェスタにおいて、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 ・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16日(火)	ビーフンスープ みかんぶるんゼリー (主食ごはんは家庭から持参)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより(家庭配布)にレシピ等を紹介 ・学級指導用資料を作成し、メニュー、地場産物の活用について紹介 ・せらケーブルテレビを活用し、ひろしま給食について説明し、給食時間の様子を地域に発信 ・ファミリークッキング(親子料理教室)でひろしま給食メニューを調理実習、試食
神石高原町	10月19日(金)	神石野菜のトマトスープ ピオーネ	<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、町内全小中学校へ提供 ・「ひろしまオールスター担々丼」は神石高原町産のコシヒカリの新米、豚肉ミンチ、乾燥しいたけを活用 ・夏休み期間中に、栄養教諭、栄養士、調理師(学校給食)で「ひろしま給食100万食プロジェクト」の最優秀レシピとそれをアレンジしたメニューの調理実習を実施
三次市	10月15日(月) ～ 10月19日(金) のいずれかの日	米粉入り中華スープ(三次産アキロマン米粉使用米粉) フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー(又は果物)	<ul style="list-style-type: none"> ・「親子クッキング教室」を開催し、ひろしま給食を実習し、作って食べるを実践(栄養教諭、学校栄養職員指導) ・JA女性部との料理研修会に於いてひろしま給食を実習し理解を深める取組を実施 ・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 ・各学校の給食試食会で「ひろしま給食」を試食 ・市食育イベントや健康福祉祭りなどでひろしま給食のチラシを配付 ・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(金)	とれたて大根サラダ りんご	<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
県立特別支援学校	10月10日(水)1校 10月15日(月)2校 10月16日(火)1校 10月17日(水)2校 10月19日(金)9校	トクトク★おこめんスープ [デザートは各校で決定] フレーフレー!!サンフレぶどうゼリー 広島県産リンゴゼリー 広島みかんいっぱいゼリー等	<ul style="list-style-type: none"> ・県立の特別支援学校栄養士、栄養教諭で「トクトクメニュー」を開発し、特別支援学校の統一メニューとして提供 また、家庭配付用の資料も合同で作成し配付 ・給食だより「ひろしま給食号」を作成し、各家庭に配付 ・保護者給食試食会で「ひろしま給食」メニューを提供。また、ひろしま給食100万食プロジェクトについてPR。 ・参観日に、栄養教諭が保護者に向けて統一メニューの調理実演と試食を実施。 ・ひろしま給食を授業(調理実習)で活用。 ・食育ウィークの前後の週に過去のひろしま給食を給食献立に取り入れ、食育ウィークをPR。

1 連携企業・団体一覧

アヲハタ株式会社 アパホテル広島駅前大橋 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 憩いの宿半月庵 株式会社イズミ 株式会社エブリィ 海の味処藤田屋安芸津本店 大塚製薬株式会社 オタクソース株式会社 カゴメ株式会社中四国支店 かなわ 株式会社加茂川 錦水館 クックパッド 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ー 株式会社サンフレッチェ広島 しお池 JA全農ひろしま JA広島中央会 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 日本酪農協同株式会社 日本料理店「喜多丘」 日本料理「高山」 株式会社ハローズ ひろしま旨い物処稲茶 広島駅弁当株式会社 広島協同乳業株式会社 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 広島県生活協同組合連合会 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 ホテル広島 サンプラザ 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 株式会社 ユアーズ 料理人コンクール実行委員会 株式会社ローソン

(五十音順 56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	・ひろしまオールスター★担々丼 ・野菜ごろごろおと姫トマトソース	・広島県庁舎第一食堂 ・広島県庁舎8階食堂 ・広島県警本部12階食堂 ・(株)加茂川 給食弁当 ・中国管区警察学校 食堂 での販売	10月15日～10月19日
株式会社そごう・西武	・ひろしまオールスター★担々丼 ・野菜ゴロゴロトマトソース ・大根と広島県産手羽先の瀬戸内さっぱり煮	そごう広島店本館 ・接筵 ・はやと での販売	10月19日～10月21日
株式会社 福屋	・タコポテサラダじゃこ～!!!	・福屋八丁堀本店 「ゆず屋」 ・福屋広島駅前店 「アンカフェ」 での販売	(ゆず屋) 10月14日～10月21日 (アンカフェ) 10月14日～10月20日
株式会社藤三	・ひろしまオールスター★担々丼	・担々丼(ピリ辛味)の販売 ・各店舗のチラシ提供、店頭でのポスター・チラシ掲示	10月17日～19日
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社	・ひろしまオールスター★担々丼 ・大根と鶏肉の瀬戸内さっぱり煮 ・フレイフレー!!サンフレどどうゼリー	七塚原SA(上下線) レストラン 安佐SA(上下線) レストラン、スナック 福山SA(上下線) レストラン、スナック 小谷SA(下り線) レストラン 宮島SA(上下線) レストラン	10月13日～11月30日
広島駅弁当株式会社	・ひろしま給食弁当	・第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会、教育研究会研究大会、研究協議会等で販売	8月2日～3日
株式会社 フジ フジグラン広島	・ひろしまオールスター★担々丼	フジグラン広島「ひろしまダイニングコーナー」において試食提供	10月13日、14日
株式会社フレスタ	・ひろしまオールスター★担々丼	・「デモキッチン」にて試食提供 ・各店舗にてチラシ提供、店頭でのポスター・チラシ掲示	10月19日
株式会社 スパーク	・ひろしまオールスター★担々丼	各店舗のチラシ提供、店頭でのポスター・チラシ掲示	10月18日～10月21日
マックスバリュ西日本株式会社	・ひろしまオールスター★担々丼	・各店舗にてチラシ提供、店頭でのポスター・チラシ掲示	10月13日～10月15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	広島市立倉掛小学校	2月13日
			東広島市立吉川小学校	1月23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	広島市立青崎小学校	10月15日
			広島市立大洲小学校	1月8日
			広島市立湯来南小学校	11月29日
			広島市立畑賀小学校	1月16日
			広島市立鈴張小学校	11月26日
			東広島市西志和小学校	9月18日
オタフクソース (株)		郷土料理である広島お好み焼きの調理実習体験	廿日市市立阿品台東小学校	10月2日
			広島市立矢野小学校	9月26日
			福山市立引野小学校	9月11日
			福山市立坪生小学校	9月13日
			三次市立十日市小学校	9月19日 9月25日
			庄原市立高小学校	9月12日
JA全農ひろしま		「広島県産野菜の産地紹介および食卓に届くまでの流通について」と「ひろしま米」について	広島市立南観音小学校	10月30日
			福山市立日吉台小学校	10月9日
			呉市立三坂地小学校	10月10日
			呉市立広南小学校	11月1日
			東広島市立入野小学校	10月16日
			廿日市市立四季が丘小学校	11月14日
			三次市立十日市小学校	11月13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)	福山市立今津小学校	10月23日
	チチヤス株式会社		庄原市立東城小学校	1月16日
			広島市立湯来南小学校	11月28日
	日本酪農協同株式会社		広島市立湯来南小学校	10月19日
			三次市立十日市小学校	10月25日
	広島協同乳業株式会社		三次市立十日市小学校	1月17日
			庄原市立東城小学校	12月12日
			広島市立瀬野川中学校	1月10日
大塚製薬株式会社 広島支店		健康づくりのための食育セミナー	庄原市立東城小学校	12月14日
			呉市立郷原中学校	11月8日
			竹原市立大乘小学校	9月19日
			安芸高田市立八千代中学校	11月12日
			三次市立塩町中学校	10月3日
			三次市立十日市小学校	11月20日

料理人コンクール実行委員会（商工労働局ひろしまブランド推進課）	かなわ	西洋料理，和食を中心とした料理講習	広島市立阿戸中学校	10月24日
	日本料理店「喜多丘」		尾道市立重井小学校	11月30日
	ひろしま旨い物処 稲茶		呉市立吉浦中学校	11月26日
	ホテルグランヴィア広島		府中町立府中央小学校	11月1・2日
	日本料理 高山		広島市立五日市小学校	11月6・7日
	錦水館		広島市立五日市小学校	11月6・7日
	ホテル広島サンブラザ		広島市立吉島中学校	1月16日
	しお池		尾道市立重井小学校	11月30日
	憩いの宿 半月庵		呉市立吉浦中学校	11月26日
	海の味処 藤田屋 安芸津本店		世羅町立甲山中学校	1月29日
	福山ニューキャッスルホテル		東広島市立安芸津中学校	2月13日
	アパホテル広島駅前大橋		尾道市立吉和小学校	2月16日
			庄原市立総領小学校	2月19日