

報告・協議 2

「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組状況について

このことについて、別紙のとおり報告します。

令和元年 11 月 8 日

広島県教育委員会教育長 平 川 理 恵

# 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組状況について

令和元年11月8日

## 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」に全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 事業概要

### (1) 「ひろしま給食」メニューの決定

「食と健康」をテーマに、「広島県産の食材を使い、家庭でも簡単にできる」ことに加え、「噛みごたえのある食材やよく噛んで食べるための調理方法」の料理レシピを募集したところ、過去最多の5,608作品の応募があった。これらの応募作品を、栄養教諭等25名と協賛企業等12団体の助言・協力を得て審査し、統一メニュー「噛みってる！GoGo炒め」ほか4作品の「ひろしま給食」メニューを決定した。

また、併せて募集したキャッチコピーには、6,786作品の応募があり、「よくかんで 笑顔で食べよう ひろしま給食」を最優秀キャッチコピー賞に決定した。

選ばれたメニュー及びキャッチコピーの表彰式を10月9日（水）に開催した。

### (2) 学校における取組

「ひろしま食育ウィーク」（10月13日～10月19日）を中心とした期間に、全給食実施校で統一メニューを提供した。また、給食の時間において、咀嚼の効用に関する指導を行うなど、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付ける取組を行った（別紙1）。

また、協賛企業等の協力を得て、調理体験や食の大切さを学ぶ出前講座を実施した（別紙2）。



給食で統一メニューを提供



咀嚼回数をカウントするセンサーを使用した指導



企業による出前講座  
(アンデルセン)

### (3) 家庭・地域における取組

全児童生徒に「ひろしま給食」のチラシを配布するとともに、スーパーマーケットやコンビニエンスストア等でのポスター掲示及びチラシ配布、百貨店やレストラン等での「ひろしま給食」メニューの商品化などにより、県民みんなで食べる取組を行った。（別紙3）



企業による商品化  
(そごう広島店)

## 令和元年度 各市町及び県立学校における「ひろしま給食」の特色ある取組

市町等名	給食提供日	特色ある取組
広島市	10月11日(金) ～ 10月17日(木)	・広島市学校給食・食育フェイスブックに掲載し広報
福山市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・「健康ふくやま21フェスティバル」(10月27日)でポスター掲示、試食及びチラシの配付 ・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)
呉市	10月18日(金)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(こいわしのから揚げ、呉の旬菜汁)を提供 ・第2学年の児童を対象に、道徳の授業(資料名「かみかみメニュー」)を実施。その後、給食の時間において、咀嚼の回数をカウントする「かみかみセンサー」を使った咀嚼に関する指導を実施。(10月18日:呉市立昭和中央小学校)
竹原市	10月15日(火)	・地場産の食材を使用したメニュー(たけちゃんの元気汁、竹原ぶどうゼリー)を提供 ・市内幼稚園・小・中・義務教育学校において「早寝・早起き・朝ごはん」キャンペーンを実施
大竹市	10月17日(木)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(こいわしの天ぷら、まいあさたべよちゃん味噌汁)を提供 ・「ふれあい健康・福祉まつり」(10月27日)におけるメニュー展示及び試食 ・公民館等で行われる市民対象の料理教室で調理実習(10月11日、10月18日)
東広島市	10月17日(木)～ 10月23日(水)	・東広島市の児童生徒が応募した「ひろしま給食」レシピ(Caルッカリッサラダ、広島菜漬ギョーザ)を提供 ・東広島市生涯学習フェスティバル(11月9日)での展示及び試食会の実施
廿日市市	10月16日(水) 及び 10月18日(金)	・地場産の食材を使用したメニュー(ちぬ(黒鯛)のからあげ、お宝甘けん汁)を提供 ・廿日市市生涯学習フェスティバル(11月3日)において、試食及びレシピ配布
江田島市	10月17日(木)	・県産の食材を使用したメニュー(団子汁、広島県産ぶどうゼリー)を提供
府中町	10月15日(火)～ 10月25日(金)	・府中町の児童生徒がプロジェクトに応募したレシピを学校給食で提供(10月3品・11月3品) ・児童が食事のマナーを啓発する取組を実施(10月21日～25日:府中中央小学校) ・オリエンテーリングを通して咀嚼の効用を学ぶ取組を実施(10月中:府中小学校)
海田町	10月15日(火) 10月18日(金)	・児童がプロジェクトに応募したレシピのうち、3作品を学校給食で提供 ・海田町「かいたベジ食べるスープコンテスト」の優秀作品(れんこん団子のほっこりスープ)を提供
熊野町	10月16日(水)	・町のホームページにレシピを掲載し、広報
坂町	10月17日(木)	・食育朝会で給食委員会の児童が「よく噛むとこんないいことがあるよ」という内容を発表(10月29日:横浜小学校)
大崎上島町	10月18日(金)	・地場産や地域ならではの食材を使用したメニュー(サメのカレー揚げ、チンゲン菜の卵スープ)を提供 ・保健衛生課の栄養士が町内にレシピを配付
安芸高田市	10月18日(金)	・地場産や地域ならではの食材を使用したメニュー(わにの甘酢漬け、かきたま汁)を提供
安芸太田町	10月18日(金)	・地場産や地域ならではの食材を使用したメニュー(黒豆ごはん、祇園坊柿)を提供
北広島町	10月9日(水)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(きたひろ野菜の卵スープ)を提供 ・よく噛んで食べるために、骨付き小イワシを使用したメニュー(小イワシの唐揚げ)を提供
三原市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・三原市の児童生徒がプロジェクトに応募したレシピ(さっぱりたこ塩焼きそば、ハッピーれんこんカレー)を提供 ・大和特産の米粉を使った「米粉パン」を各小中学校で提供
尾道市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・広島県産の食材を使用したメニュー(こいわしのからあげ、広島産レモンゼリー)を提供
府中市	10月16日(水)	・地場産の食材を積極的に使用したメニューを提供 ・道の駅「びんご府中」のレストラン(10月23日～27日)、府中市民病院のレストラン(10月14日)にて提供 ・市民を対象とした給食試食会を上下北小、上下南小で開催(10月16日) ・「府中学びフェスタ」(10月26、27日)において、「ひろしま給食」レシピを使用したミニ弁当を販売 ・府中市食生活改善推進員による料理講習会の実施
世羅町	10月24日(木)	・朝食の栄養バランスについて考える取組を実施
神石高原町	10月18日(金)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(神石高原のスープ)を提供
三次市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・地場産の食材等を積極的に使用したメニュー(ワニフライ、三次野菜のゴロゴロスープ)を提供
庄原市	10月18日(金)	・地場産の食材等を積極的に使用したメニュー(古代米ごはん、ぶちぶちワニのえごまあげ)を提供
県立特別支援学校	10月18日(金)	・「トクトク★カルちゃん汁」を提供。トクトクは「特別支援学校」の特と、9つの具を意味する。1食で550(GoGo!)mgのカルシウム摂取が可能。

令和元年度 企業等による出前講座について

(別紙2)

企業等名		出前講座のテーマ[内容]	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 [パン生地作りを通してパンについて学習する。]	東広島市立吉川小学校	11月13日
			広島市立長束小学校	1月22日
			安芸高田市立美土里小学校	2月17日
			広島市立飯室小学校	9月6日
			広島市立日浦小学校	10月18日
			呉市立本通小学校	10月21日
			広島市立基町小学校	10月23日
			広島市立大河小学校	1月10日
			廿日市市立阿品台東小学校	1月15日
			広島市立湯来東小学校	1月31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 [広島お好み焼きの歴史, 栄養等について学ぶとともに, 調理して食べる。]	広島市立井口台中学校	9月11日
			三次市立十日市小学校	9月17日
			安芸高田市立八千代中学校	9月19日
			広島市立八幡東小学校	9月26日
			呉市立昭和中央小学校	9月27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 [広島県産の食材等について理解を深める。]	呉市立両城中学校	12月17日
			三次市立十日市小学校	1月15日
			呉市立三坂地小学校	1月24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) [乳牛から絞った乳が牛乳になるまでやカルシウムの大切さなどを学ぶ。]	福山市立今津小学校	12月9日
	チチヤス株式会社		広島市立湯来南小学校	1月21日
	日本酪農協同株式会社		三次市立十日市小学校	11月19日
			広島市立長束小学校	11月26日
			三次市立十日市小学校	1月22日
			三次市立吉舎小学校	1月24日
	広島協同乳業株式会社		江田島市立切串小学校	11月6日
			広島市立瀬野川中学校	12月11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 [朝食や栄養バランスのとれた食事の大切さについて学ぶ。]	江田島市立切串小学校	10月29日
			広島市立湯来南小学校	10月30日
			広島市立中広中学校	11月27日
			広島市立湯来南小学校	12月13日
			県立祇園北高等学校	12月16日

企業等名	出前講座のテーマ[内容]	実施校	実施日
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)	西洋料理, 和食を中心とした料理講習 [広島で活躍する料理人が料理のコツを伝授する。]	広島市立阿戸中学校	10月23日
		広島市立五日市小学校	11月5日
			11月6日
		広島市立長東西小学校	11月12日
		広島市立湯来南小学校	11月18日
		府中町立府中中央小学校	12月16日
		海田町立海田南小学校	1月28日
		庄原市立総領小学校	2月25日
		広島市立大洲中学校	調整中
		東広島市立板城小学校	調整中
		尾道市立吉和小学校	調整中
		世羅町立世羅中学校	調整中
		神石高原町立来見小学校	調整中
		神石高原町立豊松小学校	調整中

「ひろしま給食」の商品化及び広報等について

(別紙3)

企業等名	商品名等	店舗等	期間
株式会社 加茂川	「噛みってる！GoGo炒め」 「広島野菜のごろごろスープ」 を昼食献立の一品として提供	中国四国管区警察学校	10月16日
	「噛みってる！GoGo炒め」 「広島野菜のごろごろスープ」 を定食の一品として提供	・広島県庁本館地下食堂 ・広島県庁東館8階食堂 ・広島県警察本部12階食堂	10月17日
株式会社そごう・西武	「噛みってる！GoGo炒め」 (中華風バージョン)を販売	そごう広島店本館地下2階 「接縫」	10月13日～ 10月19日
	「噛みってる！GoGo炒め」 (和風バージョン)を販売	そごう広島店本館地下2階 「はやと」	10月13日～ 10月19日
株式会社 福屋	「噛みってる！GoGo炒め」 を販売	八丁堀店地下1階「加茂川」	10月14日～ 10月19日
	「ゴロゴロ野菜のみそソーススパゲッティ」を販売	広島駅前店11階「アンカフェ」	10月13日～ 10月19日
株式会社藤三	「噛みってる！GoGo炒め」 を販売	藤三全店	10月16日～ 10月22日
西日本高速道路 サービス・ホールディングス 株式会社	「噛みってる！GoGo炒め」 を定食、御膳等の小鉢で提供	七塚原SA(上) 三好野本店 レストラン	10月12日～ 11月30日
	「広島野菜のごろごろスープ」 を「ななちゃんちゃんぼんWの誘惑」の付 け合わせで提供	七塚原SA(下) 三好野本店 レストラン	
	「噛みってる！GoGo炒め」 を「穀美豚生姜焼膳」の付け合わせで提 供	安佐SA(上) サルボ両備 レストラン	
	「噛みってる！GoGo炒め」 を「穀美豚しょうが焼き定食」の付け合わ せとして提供	安佐SA(下) サルボ両備 スナックコーナー	
	「噛みってる！GoGo炒め」 を「ミニネギトロ丼セット」「ミニ天丼セット」 の付け合わせで提供	福山SA(上) サルボ両備 フードコート	
	「野菜がごろごろ府中みそソーススパ ゲッティ」	福山SA(下) トモテツセブン フードコート	
	「広島野菜のごろごろスープ」 を定食の付け合わせで提供	小谷SA(下) 湯坂遊園 スナックコーナー	
	「噛みってる！GoGo炒め」 を「宮島めぐり」の付け合わせで提供	宮島SA(上) 藤井産業 レストラン	
「噛みってる！GoGo炒め」 を「まんさい！ひろしまご飯定食」の小鉢 で提供	宮島SA(下) 広電宮島ガーデン レストラン		
株式会社 フジ フジグラン広島	「噛みってる！GoGo炒め」	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18日、19日
株式会社フレスタ	「噛みってる！GoGo炒め」 「広島野菜のごろごろスープ」他	・西条店、三次店、横川店、東原 店、海老園店、吉島店、波出石店 の「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15日～ 10月18日
株式会社 スパーク	—	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
マックスバリュ西日本株式会社	—	・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



「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、広島ならではの給食メニューを開発し、学校・家庭・地域が一体となって食育を推進する事業です。

**ひろしま食育ウイーク**  
令和元年10月13日～19日



# よくかんで 笑顔で食べよう ひろしま給食

最優秀キャッチコピー  
三好 亜季さん  
(竹原市立東野小学校 第4学年)

応募総数  
5,608 作品から  
選ばれました

**最優秀  
レシピ賞**  
か  
**噛みってる!**  
GoGo炒め  
レシピ考案  
前原 青依さん  
(府中市立府中中学園 第7学年)



10月19日(土) ひろしま食育の日

## からだにいい かみかみをしよう!

広島県  
教育委員会賞  
広島野菜の  
ごろごろ  
スープ

かみ かみ  
かみ かみ

かみ かみ  
かみ かみ

かみ かみ  
かみ かみ

かみ かみ  
かみ かみ



優秀  
レシピ賞  
広島いりこの  
塩バター  
キャラメルナッツ



優秀  
レシピ賞  
ゴロゴロ野菜の  
みそソース  
スパゲッティ



優秀  
レシピ賞  
揚げ野菜の  
かみかみ  
サラダ

家庭・地域・社会で  
みんなで食べる  
**80万食**

給食メニューを学校で食べる  
**20万食**

広島県全体でおいしく食べる  
**100万食**

かみかみすると、あたまやおなかの働きがよくなるよ!  
よくかんで、みんなで健康になろう!

かみ かみ  
かみ かみ



最優秀  
レシビ賞

令和元年度  
「ひろしま給食」統一メニュー

## か 噛みってる!GoGo炒め

前原 青依さん (府中市立府中学園 第7学年)

噛みごたえのあるごぼうや豚肉を入れた料理を考えました。  
この料理を通して、よく噛んで健康になり、多くの人においしく食  
べてほしいです。

### 材料 (1人分)

ごぼう	20g	(ささがき)
豚肉	20g	(こま切れ)
板こんにゃく	15g	(細切り)(きんぴらこんにゃくも可)
ごま油	1.2g	
白ごま	0.6g	
赤みそ	1.8g	
濃口しょうゆ	1.8g	
A 水	1.5g	
砂糖	1.8g	
酒	3g	



### 作り方

- ① 材料の下準備をする。  
ごぼう:ささがきにして水にさらす。  
こんにゃく:下ゆでし、細切りにする。
- ② ごま油を熱し、豚肉、ごぼう、こんにゃくにゃくの順に  
加えて炒める。
- ③ Aを入れて、水分がなくなるまでしっかり炒める。
- ④ ごまを加える。



広島県  
教育  
委員会賞

## 広島野菜のごろごろスープ

大林 凜子さん (県立西条農業高等学校 第2学年)

よく噛んで食べるよう肉団子にもれんこんを入れました。  
広島野菜がたくさん入ったスープをぜひみんなで食べてみてく  
ださい。

### 材料 (1人分)

鶏ひき肉	30g
れんこん	10g (粗いみじん切り)
しょうが	0.1g (すりおろす)
卵	3g, 白ごま 0.2g, 塩 0.1g,
しょうゆ	0.2g, 片栗粉 2g
にんじん	5g (いちょう切り)
きぬさや(スナップえんどう)	5g
ブロッコリー	10g (小房)
玉ねぎ	20g (ひょうし切り)
れんこん	10g (いちょう切り)
[だし] 昆布	1g, かつお節 2g, 水 150g
塩	0.3g, しょうゆ 1.5g



### 作り方

- ① ボウルに肉団子の材料を入れ、よくこねる。
- ② 昆布とかつお節でだしをとる。
- ③ ②へにんじん、玉ねぎ、れんこんを加え、少し煮る。
- ④ ①の肉団子を一口大の大きさに丸めて③へ加え、  
ひと煮立ちさせ、ブロッコリー、きぬさやを加えて煮る。
- ⑤ 調味料を加えて、味を調える。



優秀  
レシビ賞

## ゴロゴロ野菜のみそソーススパゲッティ

小田 健翔さん (府中市立府中学園 第7学年)

小田 結愛さん (府中市立府中学園 第5学年)

ほくたちの大好きなミートソーススパゲッティを野菜たっぷりで作りました。  
野菜を大きめに切っているので噛みごたえがあります。ほくたちの住んで  
いる府中の味噌とごぼうを使っておいしくアレンジしました。

### 材料 (1人分)

ハーフスパゲティ(乾)	80g
[みそソース]	
玉ねぎ	40g (粗いみじん切り)
にんじん	15g (さいの目切り)
なす	15g (半月切り)
ピーマン	5g (色紙切り)
ごぼう	10g (さいの目切り)
合挽き肉	50g
トマト缶(ダイス)	20g
A [ケチャップ	3g 中みそ(みみそ) 4.5g
[ウスターソース	1.5g 酒 1g
コンソメ	0.3g, サラダ油 1.5g, 水 20g,
にんにく	0.1g (すりおろす)



### 作り方

- ① 油を熱し、にんにくと肉を炒める。
- ② 玉ねぎ、にんじん、ごぼうを炒める。
- ③ コンソメ、水、トマト缶を入れ、煮込む。
- ④ なすを入れ、ひと煮立ちしたらAを入れる。
- ⑤ 煮えたら、ピーマンを入れて火を通す。
- ⑥ ゆがいたスパゲティに⑤をかける。



優秀  
レシビ賞

## 揚げ野菜のかみかみサラダ

三島 成生さん (府中市立府中学園 第3学年)

ごぼうは諸田ごぼうを使います。  
ごぼうとアーモンドでかみごたえがUP!

### 材料 (1人分)

ごぼう	15g (斜め薄切り)
さつまいも	15g (角切り又はいちょう切り)
れんこん	8g (角切り又はいちょう切り)
にんじん	8g
スイートコーン(缶詰または冷凍)	10g
しらす干し(ちりめんじゃこ)	3g
大豆(ゆで)	5g
アーモンド(ダイス)	5g
揚げ油	適量
A [サラダ油	2g 酢 2g
砂糖	2g 濃口しょうゆ 1.6g



### 作り方

- ① ごぼう、さつまいも、れんこん、しらす干し、大豆は  
素揚げにする。
- ② にんじん、コーンはさっとゆでる。
- ③ Aの調味料を合わせて、ドレッシングを作り、  
①、②、アーモンドを加えて混ぜる。



優秀  
レシビ賞

## 広島いりこの 塩バターキャラメルナッツ

土師 時久さん (府中市立府中学園 第5学年)

最後の「塩」がかかし味です。  
いりこもナッツも噛みごたえのある食材なので、しっかりかんで食  
べましょう。

### 材料 (1人分)

かえりいりこ	5g
くるみ(ダイス)	2g
アーモンド(細切り)	2g
カシューナッツ(ダイス)	2g
[砂糖	5g
有塩バター	1g
水	1.5g
塩	0.05g



### 作り方

- ① かえりいりこ、ナッツ類はそれぞれ煎る。
- ② フライパンに砂糖、水を加えて、軽くまぜて火にかける。  
(火にかけたら混ぜすぎない)
- ③ カaramel状になったら、バターを加えて火を止め、  
バターを溶かす。
- ④ ①を加え、すばやく混ぜる。



令和元年度  
「ひろしま給食」  
メニュー



応募総数5,608作品から  
選ばれた5つの  
「ひろしま給食」メニュー!  
広島の身近な食材を使った  
家庭でも簡単にできる  
メニューです。

詳しくはこちらをご覧ください。

▶HP「ホットライン教育ひろしま」

ひろしま給食 検索

▶クックパッドの公式キッチン  
「広島県教委100万食」にもレシピを  
掲載しております。



これは音声コードです。  
目の不自由な方への情報提供を  
目的としています。