

令和4年度 市町及び県立学校における「ひろしま給食」100万食メニューを活用した特色ある取組

市町等名	メニュー提供日	特色ある取組
呉市	1月24日(火) 1月25日(水) 1月27日(金) 1月30日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・配送校の児童が考案した「ひろしま給食」100万食メニュー「もぶってぶちうま！お宝もぶり」を給食で提供し、情報をfacebookに投稿、考案した児童の思いや頑張りについて栄養職員がインタビューを行った動画を各配送校に送付した。 ・市内の生徒が考案した「S・さっぱり D・どうぞ G・がっつりと SDGsビーフン」を市の統一メニューに取り入れ、給食日より給食放送用資料等で紹介した。 ・Google classroomの給食ページに給食に関連する内容を毎日アップ、「ひろしま給食」100万食メニューの紹介文も掲載した。 ・「ひろしま給食」100万食メニュー提供に合わせて、栄養教諭がメニューや地場産物を紹介した。
竹原市	1月24日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食日より「ひろしま給食レシピ」、給食指導資料(教室掲示・放送用)を配付した。 ・全国学校給食週間の給食時間に、令和3年度「ひろしま給食推進プロジェクト」作成の「だいこん」と「こいわし」の動画を視聴した。 ・毎月「ひろしま給食」メニューを提供、市のホームページに掲載している。
廿日市市	1月12日(木) 1月26日(木) 1月30日(月) 1月31日(火) 2月7日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・市内の学校給食センターにおいて、地場産物を活用するなどして4つの「ひろしま給食」100万食メニューを提供、給食放送やホームページで紹介したり、Facebookで調理の様子を発信したりした。
府中町	1月30日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・自校の児童が考案した「ひろしま給食」100万食メニュー「広島産海と大地のチヂミックス」を給食で提供、給食放送で校内に伝え、考案した児童を学級で表彰した。 ・給食委員会で「広島産海と大地のチヂミックス」の特徴や作り方を紹介するポスターを1人1枚、計26枚作製し、おすすめポイントを紹介するなど全国学校給食週間に全学級へ啓発、メニューに使われているわけぎやタコの産地や特徴、広島県では海の幸と山の幸がとれることを地図やイラストで説明した。
神石高原町	1月24日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭が、給食時間に「S・さっぱり D・どうぞ G・がっつりと SDGsビーフン」について、児童に説明した。
庄原市	1月24日(火) 1月26日(木)	<ul style="list-style-type: none"> ・全国学校給食週間の毎日、「給食をとおしてSDGsについて考えよう！」をテーマに、SDGsの「つくる責任、つかう責任」と関連させた献立を提供した。 ・栄養士による食育朝会を行い、全国学校給食週間に提供する「ひろしま給食」100万食メニューについて、食品ロスを減らすことに繋がる献立の内容であることを紹介した。
県立学校	1月27日(金) 1月31日(火) 2月17日(金)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食日より「ひろしま給食」推進プロジェクトの取組とレシピ動画を紹介、各学級に給食時間の指導で活用できる資料を配付した。 ・全国学校給食週間に、過去の「ひろしま給食」メニューや広島県の郷土食を提供し、地場産物の活用を図った。 ・献立表に「S・さっぱり D・どうぞ G・がっつりと SDGsビーフン」の紹介文を掲載し、使用する食材を自校オリジナルのものに変更(トマト→マト缶詰、アスパラガス→小松菜、マダコ→かまぼこ、ベーコン→豚肉)して提供した。 ・わけぎを使った献立の日の給食時間に、令和4年度「ひろしま給食推進プロジェクト」作成の「わけぎ」の動画音声を送付した。