



令和5年度 ひろしま給食推進プロジェクト

「ひろしま給食」100万食メニュー決定！

「ひろしま給食」で考えよう！地元食材と食文化の再発見」をテーマに、**広島県産の指定食材5品目（青ねぎ、大豆、ほうれん草、レモン、牛乳）**を使った、家庭でも簡単にできるメニューを募集したところ、1,188点の応募がありました。

その中から書類選考を通過した27点を対象に、「ひろしま給食」100万食統一メニュー等を決定する県民投票を実施した結果、次のとおり**「ひろしま給食」100万食統一メニュー1作品、「ひろしま給食」100万食メニュー4作品**を決定しました。

■ 「ひろしま給食」100万食統一メニュー

メニュー名	HIROSHIMA 特製モリモリ焼き	
考案者	やぶがみ かほ 数上 夏歩 さん	
所属・学年	大崎上島町立東野小学校・第6学年	
アピールポイント	広島県を代表する食文化であるお好み焼きが、さっぱりモリモリ食べられる	

■ 「ひろしま給食」100万食メニュー

メニュー名	栄養たっぷりのまめな丼	
考案者	こまざわ かいと 駒澤 海翔 さん	
所属・学年	呉市立昭和北小学校・第5学年	
アピールポイント	広島県産の鉄分たっぷりのほうれん草とたんぱく質たっぷりの大豆を使った、元気になる丼	

メニュー名	パワー抜群じゃ！元気いっぱいスパゲッティ	
考案者	せのお のぞみ 妹尾 望未 さん	
所属・学年	広島県立総合技術高等学校・第2学年	
アピールポイント	不足しがちなカルシウムと鉄分を摂取できるさっぱり濃厚な美味しいスパゲッティ	

■「ひろしま給食」100万食メニュー

メニュー名	食べてみんなさい！ねぎと大豆のスパイシースープ！	
考案者	うえやま さきみ 植山 紗葵美 さん	
所属・職名	府中町立府中小学校・第6学年	
アピールポイント	広島県産の野菜をたくさん食べることができ、栄養バランスにすぐれたスープ	

メニュー名	さっぱりレモン牛乳プリン	
考案者	ありいずみ さな 有泉 沙菜 さん	
所属・学年	北広島町立芸北中学校・第2学年	
アピールポイント	牛乳プリンの上にレモンをのせた、さっぱり、濃厚なプリン	

※メニューの詳細は、広島県教育委員会ホームページを参照してください。

(<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-kyusyokusuisin.html>)



「ひろしま給食」100万食統一メニュー及び「ひろしま給食」100万食メニューは、学校給食で提供するなど、食育の推進に活用していきます。また、「ひろしま給食」100万食統一メニューのレシピ動画を作成し、県教育委員会ホームページに掲載します。

スケジュール

