

広島のみんでいただきます！（第1報） ～ひろしま給食100万食プロジェクト～

学校・家庭・地域が一体となって、「ひろしま給食100万食プロジェクト」を展開していますが、学校では、10月15日（火）から、いよいよ統一主菜メニュー“ひろしまトンチキレモン”が給食に登場します。

各地域においても、本プロジェクトの趣旨に賛同していただいた、企業等による取組が続々と登場しますので、随時情報提供を行って参ります。

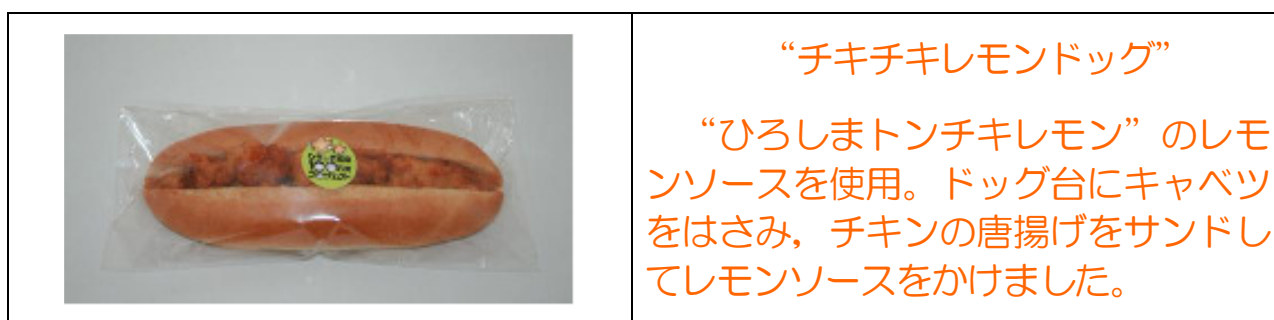
■ 「ひろしま給食」の商品化

○株式会社タカキベーカリーが「パンまつり」において、“ひろしまトンチキレモン”のレモンソースを使用した“チキチキレモンドッグ”を販売します。

日時、場所は次のとおり。〈別紙1〉

①9月29日（日）9:30～14:00 タカキベーカリー千代田工場（山県郡北広島町春木）

②10月6日（日）9:30～14:00 タカキベーカリー広島工場グランド（広島市安芸区中野東）



■ 「ひろしま給食」の広報

○10月1日以降、県内1100箇所以上（スーパーマーケット295店舗、コンビニ812店舗等）でポスター掲示、チラシ配布が行われます。〈別紙2〉

○“ひろしまトンチキレモン”の決め手となる、レモンソースの調味料を扱うオタフクソース（株）、カゴメ（株）、ポッカサッポロフード&ビバレッジ（株）の3社が共同でロゴマークシールやPOPを作成し、スーパーマーケットを中心に、「給食メニューをおうちで作ろう！」キャンペーンを展開します。〈別紙3〉



【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

（URL）<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/>

日頃のご愛顧と地域住民の皆さまへの感謝の気持ちを込めて、
タカキベーカリー「パンまつり」開催。

株式会社タカキベーカリー（本社：広島市安芸区中野東3-7-1、代表取締役 社長執行役員：林 春樹）は、日頃のご愛顧と地域住民の皆さまへの感謝の気持ちを込めて、この秋、4工場で「パンまつり」を開催します。

1980年代に実施していた「パンまつり」を、創業60周年を機に復活。復活後、6回目の開催になります。工場近くの広場を利用して、親子でパン作りに挑戦したり、石臼で小麦挽きを体験したり、またタカキベーカリーのできたてパンを食べたりと、イベントをたくさんご用意しています。今回は、広島県「平成25年度ひろしま給食100万食プロジェクト」に連携した活動にも取り組み、広島ならではの給食メニューのソースを使用した「チキチキレモンドッグ」(※補足資料)も登場。パンに親しみながら、ご家族でパンまつりをお楽しみください。

■実施内容（各工場共通）

「つくる」「みる」「まなぶ」「たべる」「あそぶ」「かう」の6つのコーナーで構成。

石窯パンやミルクフランスなど日頃ご利用いただいているパンを特別価格で販売。工場直送の焼きたてパンや揚げたてドーナツ、パンまつり限定 石窯あんぱんや石窯ピザなどその場でお楽しみいただけます。1粒の小麦からパンができるまでをパネル展示し、タカキベーカリーの歴史や取り組みについても紹介、また特別に㈱サタケ様主催（タカキベーカリー協賛）「おいしい！広島県パン VS ごはん 朝食で元気！絵画コンクール 2013」の作品も展示します。パン作り教室、フワフワやヨーヨーつりなど、皆さまに楽しんでいただくイベントもご用意しています。

■開催工場

千代田工場（予想来場者数 3,200名）

日時 2013年9月29日（日） 9:30～14:00

会場 タカキベーカリー千代田工場 敷地内（駐車場 有）

広島県山県郡北広島町春木 1435

★見どころ バウムクーヘンの実演&焼き立てバウムクーヘンの試食！

広島工場（予想来場者数 2,600名）

日時 2013年10月6日（日） 9:30～14:00

会場 タカキベーカリー グランド（駐車場 無）

※タカキベーカリー広島工場（広島市安芸区中野東3-7-1）から、
瀬野川をはさんで北側の対岸にあります。（広島工場から徒歩5分）

★見どころ 工場直送！焼きたてミルクフランスお届け！

その他の工場の開催日程

2013年10月13日（日） つくば工場（茨城県つくば市緑ヶ原1-1-1）

2013年10月20日（日） 岡山工場（岡山県浅口市鴨方町深田2800）

■入場について

お一人一枚の入場整理券が必要です。※当日会場でも配布しています。

■お問い合わせは

- ・タカキベーカリー千代田工場 総務 Tel 0826-72-3188 まで。
- ・タカキベーカリー広島工場 総務 Tel 082-893-2101 まで。

■ホームページアドレス：www.takaki-bakery.co.jp/

補足資料**チキチキレモンドッグ****【商品説明】**

「平成 25 年度ひろしま給食 100 万食プロジェクト」の統一主菜メニュー「ひろしまトンチキレモン」のレモンソースを使用した調理パン。

ドッグ台にキャベツをはさみ、チキンの唐揚げをサンドしてレモンソースをかけました。

ご飯の主菜だけでなく、パンにあわせてもおいしいメニューとして食べ方のご紹介をしています。

**【販売内容】**

千代田工場と広島工場のパンまつり会場で販売されます。

販売価格：270 円 販売個数：300 個（各会場）

平成 25 年度ひろしま給食 100 万食プロジェクト

広島ならではの給食メニューの県内一斉実施などを通して、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進するため、栄養教諭が中心となり、食品関連企業と連携して地場産物などを活用した栄養バランスのよい統一主菜メニュー「ひろしまトンチキレモン」を開発しました。広島県産のぶた肉と鶏肉を油で揚げて、レモン風味のソース（レモン果汁、砂糖、オイスターソース、ケチャップ、お好みソースを同量混ぜたソース）をからめた料理です。

ひろしま食育ウィーク（10 月 19 日「ひろしま食育の日」を含む週）に、県内小・中・特別支援学校（全給食実施校）の児童 20 万人に「ひろしまトンチキレモン」を一斉提供し、その他レシピを配布、家庭や地域を合わせて 80 万人の方にも食べていただくことで、栄養バランスのとれた望ましい食生活を実践する力の育成を養う活動で、給食試食会や企業出前講座等も実施していきます。

タカキベーカリーは、アンデルセングループとしてひろしま給食 100 万食プロジェクトに賛同した連携民間企業・関係団体です。

平成 25 年度ひろしま給食 100 万食プロジェクト紹介ホームページアドレス：

<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-h25kyusyoku100mansyoku.html>

「ひろしま給食100万食プロジェクト」
ポスター、チラシ配付協力企業一覧

(平成25年9月27日現在)

○スーパーマーケット関係(15社)

企業名(五十音順)	本部等所在地	協力店舗数
株式会社 イオン	広島市南区段原南1-3-52	9
株式会社 イズミ	広島市南区京橋町2-22	32
株式会社 エブリイ	広島県福山市南蔵王町1-6-11	16
西條商事株式会社	広島県東広島市西条町土与丸二丁目6-49	20
株式会社 三和ストア	広島県呉市本通五丁目3-4	7
株式会社 スパーク	広島市西区商工センター二丁目17-37	17
株式会社 ニチエー	広島県福山市南松永町二丁目19-31	9
株式会社 ハローズ	岡山県都窪郡早島町早島3270番地1	16
株式会社 広電ストア	広島市中区東千田町二丁目9-29	6
株式会社 藤三	広島県呉市広本町三丁目12-26	23
株式会社 フジマート	広島県廿日市市阿品台3-2-1 ヒュークックアジナモール店2F	11
株式会社 フレスタ	広島市西区横川町三丁目2-36	54
株式会社 万惣	広島市佐伯区石内上一丁目8-1	37
三次フードセンター株式会社	広島県三次市十日市中三丁目6-35	4
株式会社 ユアーズ	広島県安芸郡海田町南堀川4-11	34
合 計		295

○コンビニエンスストア関係(3社)

企業名(五十音順)	本部等所在地	協力店舗数
セブンイレブン	—	473
ローソン	—	162
ファミリーマート	—	177
合 計		812

○包括連携企業関係

企業名(五十音順)	本部等所在地	協力店舗数
株式会社 福屋	広島市中区胡町6-26	2
西日本高速道路株式会社 中国支社	広島市安佐南区緑井2-26-1	3
合 計		5

○オタフクソース株式会社作成POP



○カゴメ株式会社作成ロゴマークシール（4万個）



○ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社作成POP



pokka Sapporo

びろしまトンチキレモン

材料(4人分)

豚肉……………100g	2cm角	にんじん……………小1本	いちよう切り
鶏肉……………100g	2cm角	干しいたけ……………2枚	もどしてスライス
塩……………ひとつまみ		青ねぎ……………2~3本	1.5cm
こしょう……………少々		にんにく……………少々	みじん切り
レモン果汁…小さじ1		しょうが……………少々	みじん切り
米粉……………大さじ2		炒め油……………適量	
揚げ油……………適量	1cm角	干しいたけの戻し汁……………1/4カップ	
たまねぎ……………小1個			

作り方

肉を揚げる ①豚肉・鶏肉に塩、こしょう、レモン果汁で下味をつける。②①に米粉をまぶして、油で揚げる。

ソースを作る ③レモン果汁以外のAの材料をあわせる。

具を炒める ④鍋に油を入れ、にんにく・しょうがを炒める。⑤にんじん、たまねぎ、しいたけ、ねぎを加えて炒める。しいたけのもどし汁を入れる。⑥火が通ったら、揚げた肉を加え、③のソースを回し入れる。⑦最後にレモン果汁を回し入れる。

ポイント レモン果汁で肉の臭みをとる。酒でも可。

ポイント レモンソースは、唐揚げ・野菜炒めなど、色々がメニューと相性抜群!

レモンソース A

さとう……………大さじ1	オイスターソース…大さじ1
酒……………大さじ1	ケチャップ……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ1	お好みソース……………大さじ1
レモン果汁……………大さじ1	