

広島 みんなでいただきます！（第5報） ～ひろしま給食100万食プロジェクト～

学校給食を活用した、「ひろしま給食100万食プロジェクト」を実施し、学校・家庭・地域が一体となった食育を展開しています。

このプロジェクトの趣旨に御賛同いただいた各企業等による様々な取組が行われています。

1 「ひろしま給食」の商品化

○株式会社エブリィ

福山地区7店舗で、「ひろしま給食」統一主菜メニューの“ひろしまトンチキレモン”をアレンジした“ひろしまチキチキレモン”（写真）を販売中です。



“ひろしまチキチキレモン”

○「広島レモン」とマーマレードを使用。

○パプリカとカシューナッツ入り。

販売期間 10月19日～11月22日予定

2 県立呉昭和高校 創立30周年記念事業での提供

11月9日（土）にクレイトンベイホテルで開催される県立呉昭和高等学校創立30周年記念祝賀会で、「ひろしま給食」主菜メニュー「小いわしのみそレードソースかけ」と、呉昭和高校の食物研究部が呉市倉橋産の「お宝トマト」を使ったスイーツを考案し、今年行われた「スイーツひろしまコンテスト」（中国新聞社主催）で金賞を受賞したオリジナルレシピの「杏仁とまとん」の2品がクレイトンベイホテルの計らいにより出席者に提供されます。

3 その他

(1) 「ひろしま給食」の商品化（株式会社ハート（なかやま牧場））

福山地区7店舗で10月15日～10月19日の間，“ひろしまチキチキレモン”（県内産の鶏肉と瀬戸内のレモン果汁を使用）が販売されました。

(2) 「ひろしま給食」連携民間企業等による出前講座（株式会社むさし）

10月18日（金）に府中町立府中中央小学校において、おむすびづくりの達人沖本裕司先生をお招きして、「おいしいむすびの結び方」をテーマに出前講座が開催されました。



【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/>

