

## 今年度の「ひろしま給食」統一メニュー候補を決める、 **試食会**を実施します！

### ◇今年度も3つの部門賞を設けます！

広島ならではの給食メニューを食べて、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進する「ひろしま給食100万食プロジェクト」。  
その一環として、「ひろしま給食」メニューを募集したところ、

**4,160 作品**の応募がありました。(H28 : 3,022 作品)

今年度も「主食」「副食」「デザート」の部門賞を設けます。



#### 1 概要

第1回メニュー検討会議（書類審査）において選定された12作品<別紙>を試作・試食し、  
審査を行います。この中から「ひろしま給食」統一メニュー候補を決定します。

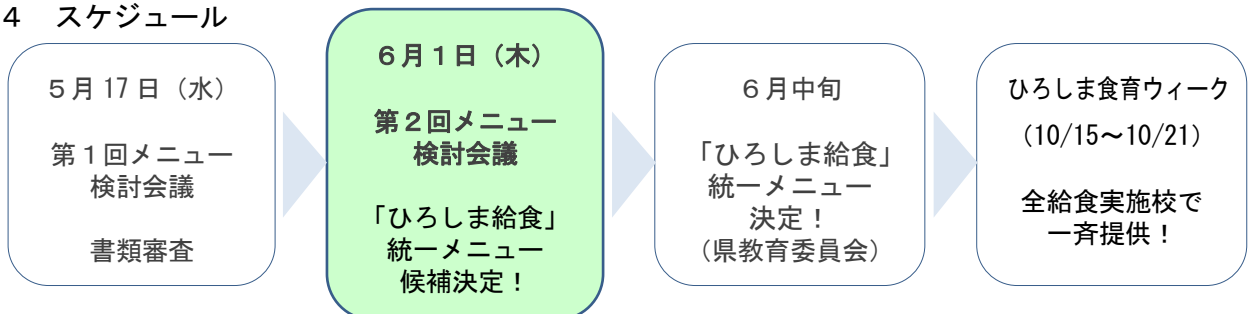
#### 2 日時

平成29年6月1日（木）午前9時30分～午後4時30分

#### 3 場所

広島県学校給食総合センター（東広島市西条吉行東1丁目4-42）

#### 4 スケジュール



#### 5 協力企業等（50音順）

アヲハタ株式会社 株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 大塚製薬株式会社  
オタフクソース株式会社 カゴメ株式会社中四国支店 J A 広島中央会  
J A 全農ひろしま 公益財団法人広島県学校給食会 広島県漁業協同組合連合会  
ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 株式会社むさし

【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](mailto:ikusei@pref.hiroshima.lg.jp)





## 平成 29 年度「ひろしま給食」試食メニュー一覽

メニュー名		おすすめポイント・エピソード
主食の部 (3)	ねぎ塩レモンと 広島菜の豚丼	レモン汁の分量を少し減らしてもおいしいです。
	広島なあんかけ丼	広島菜の味がよく分かるあんかけ丼です。
	広島名物たこたっぴり 塩レモン焼きそば	瀬戸田産のレモンを使って、ヘルシーで短時間！
副食の部 (7)	おこのみ菜 サラダ	僕の好きな広島菜と、お好みソースを使ってつくりました。
	ひろしま愛 あんかけ	広島県産の大豆を使った厚あげと、広島県産のもち米を使ったノンアルコールの甘酒と広島県産のレモン、かきしょうゆこうじ、音戸ちりめんを使っていて、子供でも食べることができ、やさしい味になっています。
	ひろしま いい子いりこ	カルシウム・ミネラルがいっぱい！柑橘のマーマレードの香りがさわやか！日もちがします！何回も作ってみました。作りたてはパリッと、しばらくするとしなやかになります。おやつ、おでかけにピッタリ！
	安芸津じゃがの 味噌肉じゃが	水や調味料の量は、野菜、肉の量を見て調節すると、よりおいしくなります。

メニュー名		おすすめポイント・エピソード
副食の部 (7)	<b>鶏のソテー</b> <b>はちみつレモン風味</b>	<p>レモンの酸味が効いていて、サッパリしていておいしいです。鶏肉とレモンの相性がバツグン！</p>
	<b>広島菜のやさ塩</b> <b>チャンプル</b>	<p>味付けはつけ物とちりめんじゃこの塩味を生かしたシンプルな味付けです。ごはんにかけて食べてもとってもおいしいです。ぜひ、作ってみてください。</p>
	<b>熱く燃えろ！！</b> <b>Cスープ</b>	<p>このスープは、カープの試合を見ていた時に思いつきました。「カープのように、真っ赤でアツイものはできないか!？」と考え、この「熱く燃えろ！！Cスープ」ができました。具材がいっぱいでとてもおいしいです。</p>
デザート部 (2)	<b>たっぴりんご</b> <b>ゼリー</b>	<p>家庭科の授業や栄養士さんによる食育指導の中で、地元には有名なりんごもあるということを知りました。また、近所には、りんご園がたくさんあり、愛情をこめて育てておられます。そんな自慢のりんごをみんなでかんたん、おいしく食べたいという願いで考えました。</p>
	<b>広島レモン入り</b> <b>小松菜マドレーヌ</b>	<p>小松菜が苦手でも、マドレーヌだから、おいしく食べられます。</p>