

初開催！

「ひろしま給食」統一メニューを決める 県民投票開催中です！



広島県教育委員会では、平成25年度から「ひろしま給食」メニューを学校・家庭・地域で楽しんでもらうことを通して、食育を推進する「ひろしま給食100万食プロジェクト」に取り組んでいます。

今年度は「食と健康」をテーマに、「栄養バランスを考えた料理のレシピ」を募集し、2,766点の応募をいただきました。その中から、書類選考を通過した35点について、**県民による投票で「ひろしま給食」メニューを決定**します。

ぜひ、県民への周知広報について、御配慮くださるようお願いいたします。

1 レシピの投票について

○ 投票期間：**令和2年11月8日（日）まで**

○ 投票対象：県民投票対象レシピ35点

○ 投票方法：

・【どんな料理を選べばいいの？】を参考に、最も良いと思うレシピ1点に投票してください。

・投票はどなたでもできます。ただし、1人1回のみ有効です。

・投票は県教育委員会の「ひろしま給食100万食プロジェクト」ホームページの「対象レシピ及び投票フォームはこちらから」からできます。

HP <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/kyusyoku-tohyo.html>

○ 投票のポイント【どんな料理を選べばいいの？】：

- ・家庭でもカンタンにできるか
- ・新しいアイデアや創意工夫があるか
- ・給食で食べてみたい など



○ 結果発表：

・得票数が最多のレシピを最優秀レシピ賞、2番目に多いレシピを広島県教育委員会賞、3番目以降、多い順から3点程度を優秀レシピ賞とします。

・その他、協賛企業等が特別賞を選定します。

・11月下旬に県教育委員会のホームページにおいて、別途書類選考で決定する最優秀キャッチコピー賞と合わせて発表する予定です。

2 その他

最優秀レシピ賞に選ばれたレシピは、「ひろしま給食」統一メニューとして、全国学校給食週間（1月24日～30日）などに合わせて、全給食実施校で提供します。

令和2年度「ひろしま給食100万食プロジェクト」

みんなで選ぶ「ひろしま給食」

県民投票がはじまりました！



今年度、「食と健康」をテーマに、栄養バランスを考えた料理のレシピを募集したところ、2,766点の応募がありました。この中から書類選考を通過した35点から、「ひろしま給食」統一メニュー等を決定する**県民投票**を開催します。統一メニューは、全国学校給食週間(1/24～30)などに合わせて全給食実施校で提供されます。あなたが「**美味しそう!**」「**食べてみたい!**」「**作ってみたい!**」と思うレシピにぜひ**投票**してください。



【投票はいつまで?】

→ **令和2年11月8日(日)**まで投票できます。

【どうやって投票するの?】

→ **1人1回**のみ、広島県教育委員会の投票フォームから投票できます。

【どんな料理を選べばいいの?】

→ 「**家庭でもカンタンにできるか**」、「**新しいアイデアや創意工夫があるか**」、「**給食で食べてみたい**」などがポイントです。

【結果はいつ分かるの?】

→ 投票結果は、11月下旬にホームページで発表する予定です。得票数が多いレシピから最優秀レシピ賞、広島県教育委員会賞、優秀賞(3点程度)が選ばれます。そのほかにも、協賛企業等による特別賞もあります。

【問い合わせ先】 広島県教育委員会事務局 豊かな心と身体育成課 健康教育係

TEL 082-513-5036 mail ikusei@pref.hiroshima.lg.jp



レシピの詳細・投票フォームは
こちらからご確認ください

令和2年度「ひろしま給食100万食プロジェクト」 県民投票 対象レシピ

No.	レシピ名	考案者	レシピの概要
1	広島ちらしずし	高校生	色とりどりの広島食材を使ったちらしずし
2	広島まるごと丼	中学生	広島県産食材をふんだんに使った、広島県を旅するどんぶり！
3	パワーをつけろ！スタミナがんす丼	小学生	コロナに負けない暑さに負けない体を作るための栄養満点どんぶり
4	ひろしま～菜 あなごちらし～な	一般	瀬戸内の穴子を煮てちらした栄養バランスのとれたちらしずし
5	しずかに食べよう くわいえっと丼	小学生	コロナ感染予防のためにBe quiet(くわい)で食べる出汁の効いた健康丼 蕪芋代用OK！
6	スマイル広島ガパオライス	小学生	パプリカでいろどり良く、大豆、ひじきで栄養価をアップしたごはん
7	ほうれんソースのチヌバーガー	中学生	栄養価の高いほうれん草ソースとカロリーひかえめのチヌを使ったバーガー
8	びんごいっぱいつめこみ丼	小学生	「まごわやさしい」全ての食材を使った栄養満点どんぶり
9	食べれば笑顔広島丼	小学生	「広島海の幸」が入り、おいしく簡単にでき、みんなを笑顔にするどんぶり
10	元気ツナがるこんにゃく丼！	大学生	湯浅町産のこんにゃくを甘辛く煮こんだ元気が出るどんぶり
11	野菜たっぷり瀬戸内坦々スープ	中学生	たっぷり野菜としらすで栄養バランス、彩りよく仕上げたスープ
12	阿多田ちりめん骨骨かき揚げ	中学生	地元産ちりめんを使い、カルシウム満点！「わけぎ」もおいしいかき揚げ
13	ちりめんじゃこのスイスイつみれ汁(in瀬戸内海)	中学生	つみれにちりめんじゃこ、鶏肉、根菜を入れた体に良いつみれ汁
14	腸～キレイもち麦スープ	中学生	簡単に出来て、食物繊維が豊富でおなかの掃除にぴったりなスープ
15	さっぱりさわやか広島レモン肉じゃが	小学生	広島県産のレモンとわけぎを使った栄養満点な肉じゃが
16	じゃがいものレモじゃこ炒め	中学生	お好みソースを入れてレモンでさっぱり味つけた食べやすい一品
17	元気アップ！五ツ干しサラダ	小学生	五つの干した食材を使った病気に負けない体を作るサラダ
18	チャンプルでがんす！	小学生	ゴーヤの苦みもなんのその、がんすのうまみで美味しく食べられる一品
19	コロナに打ち勝つ発酵パワーおやき	中学生	発酵食品で免疫力を高め、コロナに負けない強い体をつくる一品
20	具たくさん！美酒鍋風酒かすだんご汁	高校生	東広島のみ酒鍋をイメージした野菜が食べやすいだんご汁
21	えび香るサクサク食感の広島がんもどき	高校生	広島生まれの「かっぱえびせん」がかくし味のサクサクした食感を楽しめる一品
22	ひろしま☆元気もり盛りサラダ	大学生	食感が楽しいさわやかヘルシーで栄養満点なサラダ
23	切り干し大根と広島菜の塩きんぴら	中学生	かみごたえのある食材をつかったきんぴら
24	さっぱりスタミナがたごぼう揚げ	小学生	シャキシャキゴボウとジューシー豚肉で免疫力がアップする一品
25	瀬戸の香りDEまいったこ	小学生	まいたけとタコの食感に瀬戸の香り、疲れた体も踊り出す一品
26	Cake de ひろしま菜★	中学生	おつけ物(広島菜)の塩気で甘みが引き立つケーキ
27	じゃがチーズの元気玉	高校生	じゃがいもにチーズを加えて栄養価を高めた体に良いおやつ
28	かんたんがんすのケーキサレ	小学生	がんすに味が付いているので味を付けなくていいケーキ
29	さっぱりレモンの小松菜ホットケーキ	高校生	野菜が苦手な人でも美味しく食物繊維やビタミンをとることができる一品
30	令和のミニミニ一銭焼き	小学生	簡単に出来て、栄養がとれて、お手ごろ
31	府中味そ入り広島レモンのパウンドケーキ	中学生	一品でビタミン、炭水化物、たんぱく質がとれるケーキ
32	栄養満点！！広島レモンのパウンドケーキ	小学生	おから、レモン入りの栄養満点で簡単に出来るケーキ
33	食感最高！しそ風味マフィン	中学生	こんにゃくとしそひじきの風味が絶妙な一品
34	広島レモンのチーズパンナコッタ	大学生	広島産レモンを使った骨太おやつ！
35	ひろしま☆おイモDE元気！	大学生	広島産のレモン、さつまいもと生地にごまを加えた栄養たっぷりのおやつ