

平成 26 年 10 月 24 日

広島を元気に! みんなで食べて 笑顔になる! (第3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」が展開されています。このプロジェクトの趣旨に御賛同いただいた各企業による様々な取組が行われています。

■ 「ひろしま給食」の商品化

○株式会社 藤三 <別紙1>

「ひろしまドレみそ♪レモンダレでたべる
パスタサラダ」が期間限定で販売中!

<販売期間>

10月19日(日)～10月25日(土)



■ 「ひろしま給食」試食会の開催

○株式会社フジ フジグラン広島 <別紙2>

「どにち祭」毎週恒例! 土・日だけのスペシャル企画

広島県教育委員会賞を受賞した岡崎章子さんの“広島おこのみ丼”が、10月25日(土)・26日(日)の2日間、ダイニングコーナーにて試食できます。

日 時: 10月25日(土)・26日(日)
あさ11時～・ひる2時～・夕方4時～
場 所: ダイニングコーナー



【担当】豊かな心育成課 健康教育係長 山内 領二
(内線) 5036 (電話) 082-513-5036
(e-mail) ikusei@pref.hiroshima.lg.jp
(URL) <http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/>

(別紙1)



※写真はイメージです。

期間限定
ひろしまドレみそ♪
レモンダレでたべる
パスタサラダ
298円
(税込**322円**)

株式会社**藤三**は
ひろしま給食
100万食プロジェクトに
参加します!!

学校で、家庭で、地域で!
広島の人みなでいただきます!

ひろしま
食育ウイーク **10月19日(日) ▶ 25日(土)まで**

「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、県民みんなで、広島ならではの給食メニューを食べて、食生活の改善や健康増進など、「食」に関する理解や意識を高める「食育」プロジェクトです。
3つのキーワード「おいしく食べる」「学校で食べる」「みんなで作る」を学校、家庭、地域が一体となって取り組んでいきます。



Fuji GRAND

フジグラン広島

広島市中区宝町2番1号 ☎082(243)7111

<http://g-hiroshima.the-fuji.com/>

(別紙2)

みんなで食べよう!

ひろしま
給食



広島を元気に! みんなで食べて笑顔になる!!

学校・家庭・地域で
めざせおいしく100万食!!

「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、県民みんなで、広島ならではの給食メニュー「ひろしま給食」を食べて、食生活の改善や健康増進など、「食」に関する理解や意識を高める「食育」プロジェクトです。

ひろしま
食育ウィーク 10/19▶25

栄養バランスがよく、「ひろしま」らしく、おいしい、3拍子揃った「ひろしま給食」メニューができました。家庭でも簡単に作れるよう、広島の身近な食材を取り入れた調理しやすいメニューです。

詳しくはこちらをごらんください。
▶HP「ホットライン教育ひろしま」

26ひろしま給食

検索

試食実施中!!

と き : 10/25(土)・26(日)
あさ11時～・ひる2時～・夕方4時～
ところ : ダイニングコーナーにて

お好みソース味、だからごはんがすすむ!

広島おこのみ丼

■作り方

- ①フライパンに油を熱し、豚肉、キャベツ、もやしの順に炒める。
- ②①に調味料を加え、味付けをする。
- ③水溶きかたくり粉で、とろみを付ける。
- ④溶き卵を入れ、ねぎを加える。
- ⑤最後に青のりをふって完成。



お好み焼きには様々な材料が使われているので、栄養バランスの優れた食べ物とされます。



■材料(4人分)

ごはん……………適量
豚肉スライス……………160g 一口大
もやし……………80g
キャベツ……………200g 色紙切り
ねぎ……………20g 小口切り
卵……………2個 溶く
炒め油……………大さじ1

●調味料

塩……………少々
こしょう……………少々
水……………100g
お好みソース……………大さじ6
ウスターソース……………大さじ1
水溶きかたくり粉……………大さじ1
青のり……………少々



広島県
教育委員会賞

岡崎 章子さん
(栄養教諭)