

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

### ◇今年、新たに部門賞を設けます！

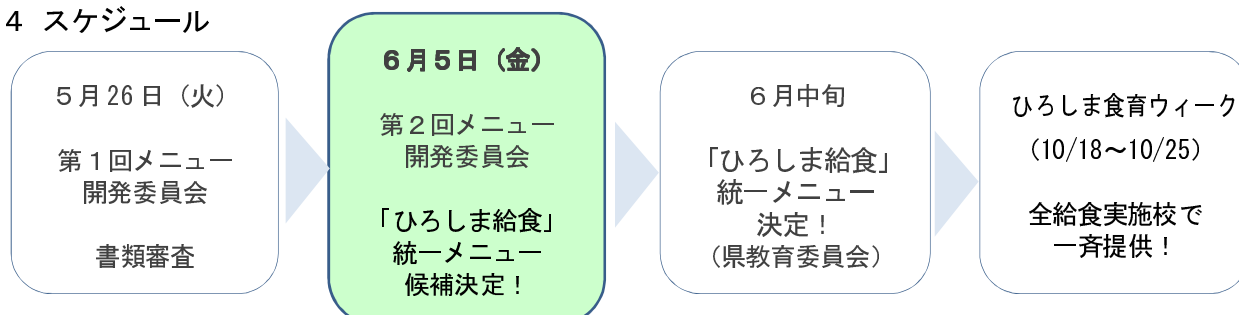
広島ならではの給食メニューを食べて、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進する「ひろしま給食100万食プロジェクト」。その一環として、「ひろしま給食」メニューを募集したところ、



昨年を上回る **1,826 作品** (H26 1,324 作品) の応募がありました。

そこで、今年は「主食」「副食」「デザート」の部門賞を設けます。

- 1 概要 第1回メニュー開発委員会（書類審査）では、**12 作品 <別紙> を試食メニューとして選定**しました。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27年6月5日（金）午後9時30分～午後4時30分
- 3 場所 広島県学校給食会総合センター（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）

アラハタ株式会社 (株) アンデルセン・パン生活文化研究所 オタフクソース株式会社  
カゴメ株式会社中国支店 JA広島中央会 JA全農ひろしま (公財) 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 山内 領二  
(内線) 5036 (電話) 082-513-5036  
(e-mail) [ikusei@pref.hiroshima.lg.jp](mailto:ikusei@pref.hiroshima.lg.jp)  
(URL) <http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/>

### ついに商品化！

昨年度、「ひろしま給食」統一メニューに決定した“ひろしまドレみそレモン”は、株式会社ますやみそから商品化されました。



## 「ひろしま給食」試食メニュー一覧



	メニュー名	ネーミングの理由	おすすめポイント
主食の部 (3)	食べてみんさい！ ひろしまんさいご飯	広島名物食材を豊富に使った混ぜご飯	火を使わないので、子どもでも手軽にできる。 1品で広島名物をたくさん味わうことができる
	広島じゃけん やきそば	広島の具材たっぷりの特別なやきそば。	みそは赤みそがオススメですが、なければなんでもOK！
	あげな もり安芸菜♡カレー	あげは油あげ。菜は広島菜を合わせて（あげな）にしました。あげなは、広島弁です。広島をもりあげたいです。	油あげがカレーのうまみを吸ってジューシーです。
副食の部 (7)	色とりどり野菜と レモンの入った 洋風ミソスープ	ブロッコリーやカリフラワーなど、いろいろな野菜が入っていて、レモンと味噌が入っているから	味噌とレモンのすっぱさが合っている。
	しまなみ街道 おいしいモノ 丸ごとマリネ	瀬戸内海に住んでて、美味うて、生き活きの魚を食べないと損々！！	栄養がギュッと詰まっています。冷蔵庫に入れたら、日持ちもします。
	シャキシャキすっぱい きんぴらごぼう	シャキシャキとしたきんぴらごぼうの中にレモンの皮を加えました。	レモンの皮を入れることで、酸味も加えてみました。

	メニュー名	ネーミングの理由	おすすめポイント
副食の部(7)	せとうちさっぱり サラダ	瀬戸内のレモンやちりめんを加えたサラダ。さっぱりしておいしいから。	茹でて、和えるだけなので、とても簡単にできます。小さい子でも食べやすいように、マヨネーズやツナを加えました。
	チヌのレモン塩 からあげと ひろしま野菜 カラフルマリネ	チヌのレモン塩からあげとひろしまの色とりどりの野菜を加えたマリネ	やわらかいチヌにレモン汁と甘酢のかかった野菜はとてもさっぱりとしておいしい。たくさんの広島食材を使い、短時間でできる一品。
	広島イイトコ <sup>どり</sup> 鶏	広島特産の食材を集めて作りました。	きのこ類など好きな具材、残り物など入れてもおいしいと思います。レモンは最後にかけてすることで香りや風味を残します。
	広島わんぱく ちりレモン	このちりレモンを食べて、元気を出してほしいから。	ごはんにかけて食べるとおいしいです。
デザート部(2)	レ♪れもん アンダーギー	首里方言で「サーター」が砂糖なら、それを文字数に合わせて“れれもん”と考えた後、少し遊ばせたかったので、片仮名にして音符をつけました！	レモン果汁でなくレモンピューレを入れることでレモンのすっぱさと少しのながみを演出したところです。
	ハニレモ煮	さつまいもをレモンとハチミツで煮るから。	レモンのさわやかなすっぱさ。