

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!

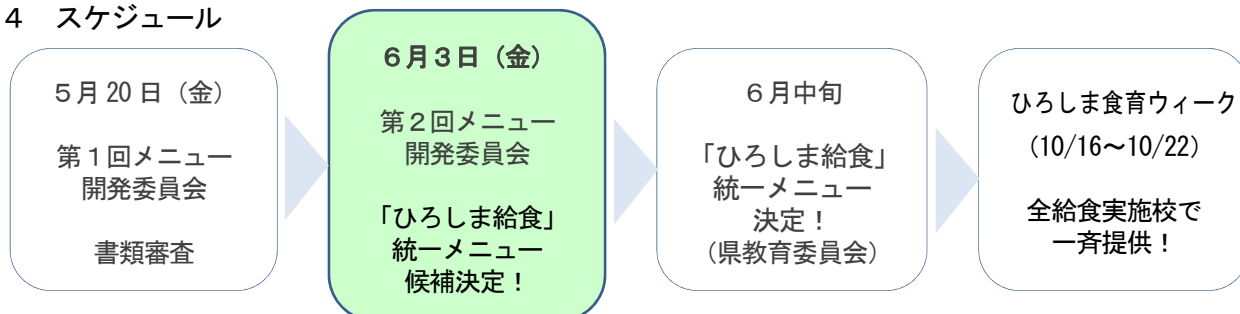
広島ならではの給食メニューを食べて、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進する「ひろしま給食100万食プロジェクト」。その一環として、「ひろしま給食」メニューを募集したところ、



昨年度を大幅に上回る**3,022 作品** (H27 1,826 作品)の応募がありました。

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回メニュー開発委員会(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 28 年 6 月 3 日 (金) 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) アンデルセン・パン生活文化研究所 大塚製菓株式会社
オタフクソース株式会社 カゴメ株式会社中国支店 J A 広島中央会 J A 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
(電話) 082-513-5036
(e-mail) ikusei@pref.hiroshima.lg.jp
(URL) <http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/>



「ひろしま給食」試食メニュー一覧



メニュー名		おすすめポイント・エピソード
主食の部 (3)	タコタコライス	タコを大きく切ると、歯ごたえもあり、タコの味も楽しめておいしいです。
	おいC!ヘルC!とり肉の 広島レモンしょうゆ丼	かんたんで、おいしく、ヘルシーです。
	広島菜ときのこの みそミートクリーム スパゲティ	府中の合わせみそを使った、子供も食べやすいミートスパゲティ。牛乳も入れてカルシウムも◎!
副食の部 (7)	ひろしま ^ま んぷく! シャキシャキサラダ	安芸津のじゃがいも、音戸ちりめん、広島菜漬けに広島レモン。広島自慢のものをたくさん使いました。広島菜漬けの塩分があるので、味付けは、レモネーズソースのみ。レモン風味で、さっぱりと、もりもり食べられるように考えました。
	レモン風味の みそマヨ炒め	簡単に作れて、しかもおいしい!ぱくぱく食べられます!
	ぶた肉と広島食材 たっぷりのいため物	冷めてもおいしく、塩コショウをしなくても、それぞれの味がしっかりと出ています。
	高野大根 瀬戸内きんぴら	わたしが生まれた庄原市には、とてもおいしい高野大根があるので、最近ハマっている瀬戸内海のおじゃこと合わせてきんぴらにしてみました。

メニュー名		おすすめポイント・エピソード
副食の部 (7)	ワクワクJJJ! (ジャコジャガじゃけん)	広島県の特産物(ちりめんじゃこ・じゃがいも・こんにゃく・きのこ・オリーブオイル・味噌)にこだわったカルシウムたっぷりのメニューです。じゃこの風味を全面に引き出し、ポタージュで子供が食べやすい味付けにしました。子供に不足しがちな栄養素である、カルシウム・鉄・ビタミン類など、この一品で摂取できます。
	貝だくさん! たこじゃこチャウダー	普通、チャウダーには入らないたこちりめんじゃこを使って、広島らしいチャウダーにしてみました。
	たこの食感ばつぐん! サクサクかきあげ	おじいちゃんが作ってくれた甘い新玉ねぎのかきあげはとてもおいしかったです。
デザートの部 (2)	広島名物パンケーキ	あさごはんに、いいとおもいます。
	広島フルーツ ぷるるんゼリー	甘さもすっぱさもあるので、子供でも食べやすい。また、広島にはこんな果物があると分かることができます。