

作って! 食べよう!

「ひろしま給食」レシピ・キャッチコピー大募集!

教育委員会では、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進するため、学校給食を活用した「ひろしま給食100万食プロジェクト」を実施しています。

昨年度、「広島の身近な食材をとり入れた、家庭でも簡単にできる料理」を条件にレシピを募集したところ、1,826 作品が集まりました。

最優秀レシピ賞に輝いた“まんさい!ひろしまご飯”をはじめ「ひろしま給食」に採用された5つの作品は、県内の給食実施校で提供されたほか、レストランで提供されたり、スーパーの試食販売コーナーで取り扱われたりしました。

今年度も、「ひろしま給食」のレシピを募集します。

給食の時間が待ち遠しくて、ワクワクするようなレシピをお待ちしています。

平成 27 年度 最優秀レシピ



“まんさい!ひろしまご飯”

(条件) 広島の身近な食材をとり入れた、家庭でも簡単にできる料理

また、キャッチコピーも募集します。

採用された作品は、県内に広く配付するチラシ・ポスターに掲載します。学校給食への期待や思いなどを託したキャッチコピーをお寄せください。

(参考)

「おいしいねえ 笑顔広がる ひろしま給食」(平成 27 年度)

「広島を元気に!みんなで食べて 笑顔になる!」(平成 26 年度)

【応募資格】 どなたでも参加できます。(個人、団体は問いません。)

【応募期間】 平成28年4月4日(月)～5月13日(金) 必着

【応募方法】 応募用紙により、電子メール又は郵送にて応募できます。

応募用紙は、広島県教育委員会ホームページからダウンロードできます。

HP「ひろしま給食100万食プロジェクト」

28ひろしま給食

検索

<メールの場合>

ikusei@pref.hiroshima.lg.jp

<郵送の場合>

〒730-8514 広島市中区基町9番42号

広島県教育委員会事務局 豊かな心育成課 健康教育係

【表彰】 最優秀レシピ賞 1点

優秀レシピ賞 数点

最優秀キャッチコピー 1点

「ひろしま食育ウィーク」に提供するメニューとします。

「ひろしま給食」メニューとします。

ポスター・チラシに掲載します。

*表彰式は、「ひろしま食育ウィーク」(10月)に行います。(各種副賞あり)

*応募いただいたレシピは、学校給食用にアレンジする場合があります。



【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/>

作って！
食べよう！

「ひろしま給食」レシピ・キャッチコピー大募集！



広島県では、学校・家庭・地域が一体となった食育を推進するため、「ひろしま給食100万食プロジェクト」として10月の「ひろしま食育ウィーク」に、約20万人の子供たちに「ひろしま給食」を提供しています。この「ひろしま給食」のレシピとキャッチコピーを募集します。給食の時間が待ち遠しくて、ワクワクするようなアイデアをお待ちしています。

レシピの条件 広島の身近な食材を使った、家庭でも簡単にできる料理。

- 【応募資格】 どなたでも参加できます。(個人、団体は問いません。)
- 【応募方法】 応募用紙により、電子メール又は郵送にて応募できます。(用紙は広島県教育委員会ホームページからもダウンロードできます。)

5月13日(金)必着

＜メールの場合＞

ikusei@pref.hiroshima.lg.jp

＜郵送の場合＞

〒730-8514 広島市中区基町9番42号

広島県教育委員会事務局 豊かな心育成課 健康教育係

- 【表彰】 最優秀レシピ賞 1点 「ひろしま食育ウィーク」に提供するメニューとします。
- 優秀レシピ賞 数点 「ひろしま給食」メニューとします。
- 最優秀キャッチコピー 1点 ポスター・チラシに掲載します。

*表彰式は、「ひろしま食育ウィーク」に行います。(各種副賞あり)

*応募いただいたレシピは、学校給食用にアレンジする場合があります。

【応募期間】平成28年4月4日(月)～5月13日(金)

【応募用紙記入例】

おろぽよろし さゆるしよく 【応募用紙】「ひろしま給食」レシピ！	
メニュー名	まんさい！ひろしまご飯
メニュー名の由来	広島県産の食材をたくさん使ったまぜご飯だから
レシピ	<p>米2合</p> <p>合わせ酢 酢 大さじ2 砂糖 小さじ4 塩 小さじ1/2 レモン汁 小さじ2</p> <p>たこ 100g 広島菜漬け 100g ちりめんじゃこ 20g 梅干し 2個 白ごま 適量</p> <p>① 米を炊く。 ② 合わせ酢を作り、炊き上がったごはんに混ぜる。 ③ たこ、広島菜漬け、ちりめんじゃこをからいりする。 ④ ②の酢飯に③の具を混ぜる。 ⑤ 梅干し、白ごまを混ぜる。</p>
おすすぬポイント	火を使わないので、子供でも手軽にできる。また、1品で広島名物をたくさん味わうことができます。
エピソード・思い出	おばあちゃんと初めて作った時、料理が苦手な私でも、楽しく簡単にできました。

ユニークでおぼえやすい名前をつけてください。

1食(4人)分にしてください。

材料は忘れずに。

簡単なエピソードや思い出など、お書きください。

写真があれば
のせてください。

分かりますく
書いてください。

おうぼようし きゅうしょく
【応募用紙】 作って！食べよう！「ひろしま給食」

メニュー名	*ユニークで、ワクワクするメニュー名を考えてください	
レシピ	*材料を書いてください <small>ざいりょう</small>	*つくり方を書いてください（あれば、絵・写真も） <small>え しやしん</small>
おすすめポイント・エピソードなど	*おいしさのこだわりや心温まるエピソードをお願いします	

おうぼようし きゅうしょく
【応募用紙】「ひろしま給食」キャッチコピー

(参考) 「おいしいねえ 笑顔広がる ひろしま給食」(平成27年度)

*団体で申込みの場合は、様式は問いません。学校名・氏名・学年・連絡先を書いてください。
ようしき

氏名	学校 第 学年
電話番号	*グループで応募する場合は、代表者の電話番号を書いてください。

問い合わせ先(応募先) 広島県教育委員会事務局 豊かな心育成課 健康教育係
Tel 082-513-5036 mail ikusei@pref.hiroshima.lg.jp

※この用紙にご記入いただいた個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。