



みんなで食べよう！

ひろしま給食100万食プロジェクト！

～つくってみんな 食べてみんな 栄養満点ひろしま給食～

学校・家庭・地域が一体となった食育を推進するため、10月の「ひろしま食育ウィーク」を中心に、次の3つの取組を行い、県民みんなで「ひろしま給食100万食」の達成を目指します。

【取組概要】

1 おいしく！食べる（「ひろしま給食」メニューの開発）

○ 統一メニュー「タコタコライス」を決定

⇒ 「広島の身近な食材を取り入れた家庭でも簡単にできる料理」のレシピを公募（3,022作品が応募）

⇒ 「タコタコライス」のほか4作品及び特別賞10作品も決定

○ 表彰式の開催（10月18日）

⇒ レシピと併せて公募したキャッチコピーの最優秀作品とともに表彰式を開催（詳細は別紙1）

2 学校で！食べる（給食での提供）

○ 全給食実施校で、統一メニューを提供

⇒ 「ひろしま食育ウィーク」（10月16日～10月22日）を中心とした期間に、全給食実施校で、統一メニュー「タコタコライス」を主食として提供します。また、地域の特色を生かしたおかずを併せて提供します。

平成28年度「ひろしま給食」のイメージ

主食：タコタコライス

ご飯の上にキャベツのせん切りと三原の特産物「タコ」を使った具をのせた、ご飯にもパンにも麺にも合うメニュー



主菜及び副菜：
市町で決定

地元の食材や郷土料理などを生かした主食に合うおかず

牛乳



デザート



・ 対象児童生徒約20万人（詳細は別紙2）

3 みんなで！食べる（家庭・地域における取組）

児童生徒を通じて全ての家庭に「ひろしま給食」のチラシを配布するとともに、スーパーマーケット等でも、ポスター掲示やチラシ配布等に御協力いただきます。

また、今年度は、『つくって！食べよう！ひろしま給食』をコンセプトとして、児童生徒が調理やお手伝いなどにチャレンジすることを促すリーフレットを作成・配布しました。



<ロゴマーク>

【担当】豊かな心育成課 健康教育係長 宮野 学

（電話）082-513-5036 （内線）5036

（e-mail）ikusei@pref.hiroshima.lg.jp

（URL）<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/>

「ひろしま給食100万食プロジェクト」表彰式の概要

- 1 日時 平成28年10月18日(火) 15:00~15:30
- 2 場所 広島県庁北館2階 第1会議室
- 3 次第等 表彰状の授与及び副賞の贈呈, 受賞者のことば, 記念撮影等
- 4 受賞者一覧

賞	レシピ名 (キャッチコピー)	受賞者	所属等	協賛企業等による副賞
最優秀 レシピ賞	タコタコライス	はら えな 原 夏那	三原市立大和中学校 第3学年	図書カード (広島県学校給食会)
広島県 教育委員会賞	ワクワクJJJ! (ジャコジャガじゃけん)	えんどうかおり 延藤香織 きりおかみなみ 桐岡陽美 にしかわあやか 西川綾香 やまもと 山本 菜	比治山大学健康栄養学部 管理栄養学科 3年	図書カード (広島県学校給食会)
優秀レシピ賞	ぶた肉と広島食材 たっぷりのいため物	おおいしなつき 大石那月	府中町立府中緑ヶ丘中 学校 第2学年	図書カード (広島県学校給食会)
	ひろしまんぷく! シャキシャキサラダ	しんたくゆみこ 新宅由美子	一般	図書カード (広島県学校給食会)
	広島フルーツ ふるるんゼリー	やぐち りん 矢口 凜	呉市立広小学校 第6学年	図書カード (広島県学校給食会)
特別賞	はっさくホットケーキ	やまぐちあつき 山口厚嬉	総合技術高等学校 第1学年	アヲハタ 55 ジャム (12本入 セット) (アヲハタ株式会社)
	ひろしまさんグラタン	おかもとりょうこ 岡本涼子	府中町立府中緑ヶ丘中 学校 第1学年	パン詰め合わせ (株式会社アンデルセン・ パン生活文化研究所)
	とうふドーナツの ハニーレモンがけ	しななけむつき 品竹睦葵 しななけ りょう 品竹 涼 (母)	江田島市立江田島小学校 第6学年	ソイジョイクリスピー (1ケ ース) (大塚製菓株式会社広島支店)
	高野大根 瀬戸内きんぴら	まくちりか 菊池梨花	府中町立府中中央小学校 第3学年	ギフトセット (オタフクソース株式会社)
	瀬戸内タコリタン!	いけもとあすみ 池本明寿美	大崎上島町立大崎小学校 第6学年	カゴメ野菜生活 (2ケース) (カゴメ株式会社中国支店)
	ひろしまの元気まんてん!! カレーピラフ	じゅうりさき 重里咲希	府中市立府中小学校 第4学年	お米 (JA全農ひろしま)
	広島たっぷり タコちり 焼きそば	かわかみゆうき 川上夕稀	広高等学校 第1学年	JAひろしまのみかんスト レート 1ケース (JA広島中央会)
	濃厚! 黒鯛のシチュー	いとうりょうすけ 伊藤 涼介	総合技術高等学校 第3学年	生牡蠣のセット (広島県漁業協同組合連合会)
	おいC! ヘルC! とり肉 の広島レモンしょうゆ丼	はしもとかずや 橋本和弥 はしもとさちこ 橋本佐知子 (母)	福山市立春日小学校 第5学年	中四国限定商品・瀬戸内レモン レモネード (24個入) (ポッカサッポロフード& ビバレッジ株式会社)
	たこの食感ばつぐん! サクサクかきあげ!!	のべおかまい 延岡真唯	呉市立広小学校 第6学年	しそのお茶缶 [30本] (株式会社むさし)
最優秀 キャッチ コピー	つくってみんな 食べてみんな 栄養満点ひろしま給食	おがわいぶき 小川歩希	広高等学校 第1学年	図書カード (広島県学校給食会)

各市町における「ひろしま給食」の献立及び特色ある取組

(別紙2)

市町名	実施日	献立(タコタコライス及び牛乳以外)	特色ある取組
広島市	自校調理校 10月17日(月) 10月18日(火)	たまごスープ みかん	<ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりレシピ等を掲載し、各学校から家庭に配付 ・広島市PTA協議会広報誌「食育のススメ」への掲載 ・広島市学校給食・食育フェイスブックに掲載し広報 ・教室掲示資料、指導資料を各学校に配付
	センター給食 10月21日(金)	きのこスープ	
	デリバリー給食 10月17日(月)	赤魚の磯辺揚げ ふかしもち みかん	
福山市	10月17日(月) ～ 10月21日(金)	卵と野菜のスープ	<ul style="list-style-type: none"> ・市の行事等で試食、チラシの配付 ・地元スーパーマーケットへ商品化依頼 ・栄養教諭、学校栄養職員による地元スーパーマーケットとの連携(給食レシピ、チラシの掲出等) ・学校給食週間中に試食会、パネル展開催(1月18日～1月24日開催予定)
呉市	10月19日(水) 10月20日(木)	呉わかめと卵のスープ(呉市産 のわかめを使ったスープ) ・みかん ※お米、みかんは広島県産を使用	<ul style="list-style-type: none"> ・呉市の統一メニューについて市内の栄養教諭、学校栄養職員が試作、検討する調理研究を実施 ・「ひろしま給食の日」には広島県産、呉産の食材を使用 ・10月の給食指導資料(教室掲示用資料や教師用指導資料、保護者用資料等)に「ひろしま給食の日」についての内容を掲載 ・呉の郷土料理(呉の肉じゃが、いがもち等)を10月の献立として提供
竹原市	10月18日(火)	竹ちゃんスープ みかんゼリー(小学校) 竹原ぶどうゼリー(中学校)	<ul style="list-style-type: none"> ・竹原ならではの「竹ちゃん給食」と併せ、夏休み料理教室の開催 ・10月の給食だよりでレシピを紹介し、学校から家庭に配付 ・「広報たけはら」10月号で市民にレシピ紹介 ・教育委員及び事務局職員による学校給食試食会の実施(ケーブルテレビで市民に紹介) ・市内校長会で主旨等の説明 ・市内公立保育所給食で提供(ひろしまんぷく! シャキシャキサラダ) ・連携スーパー・事業所へのレシピ配付
大竹市	10月21日(金)	わくわくスープ(市内産の野菜を使用) ひろしまクラッシュゼリー(広島県産のみかんジュースとレモンジュースを使用)	<ul style="list-style-type: none"> ・「ひろしま給食特別号」を作成し、各家庭に配布 ・給食だよりで紹介 ・市のホームページのフェイスブックで紹介 ・「給食センターへ行こう週間」でひろしま給食を提供 ・親子調理体験でひろしま給食メニューを調理
東広島市	10月17日(月) ～ 10月21日(金)	とうがんのポトフ(「ひがしひろしまお宝レシピ」として市内の児童が考案した料理) レモンゼリー	<ul style="list-style-type: none"> ・「ひがしひろしまお宝レシピ」として、市内を対象に「タコタコライス」及び「わくわくJJJ!」に合うメニューを募集し、調理実習、試食によりメニューを決定 ・給食だより「ひろしま給食特別号」の配布 ・市内公立保育所給食での提供 ・東広島市生涯学習フェスティバルにてパネル展示
廿日市市	10月19日(水)	お宝廿けんチャウダー(市内産あさり、野菜の使用) みかん	<ul style="list-style-type: none"> ・廿日市市で「ひろしま給食」5万食を目指す ・児童生徒1人1人に「食べたよ!つくったよ!カード」を配布 ・栄養教諭等によるメニュー開発及び食材取材並びにその様子を市教委だより等で保護者に広報 ・栄養教諭等による「廿日市市『ひろしま給食』新聞」の作成 ・市のホームページで、今年度の取組を紹介
江田島市	10月18日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・えたじまんサラダ(江田島が自慢できる「オリーブ」、かんきつを使った「マーマレード」をドレッシングに使い、「ちりめん」、「きゅうり」を用いたサラダ) ・くだもの「みかん」(江田島産) 	<ul style="list-style-type: none"> ・親子料理教室で紹介・試食 ・校内食育研修で試食 ・広報えたじま10、11月号で、レシピ紹介 ・スーパーマーケットとの連携でポスター掲示とレシピ配布 ・希望する学校での「ひろしま給食」の実習、試食 ・市内保育園の給食にも活用
府中町	10月18日(火)	豚肉と広島食材たっぷりのいため物	<ul style="list-style-type: none"> ・府中町プロモーションビデオ撮影に合わせ「ひろしま給食」を提供し、PRする。(10月) ・町内の大型ショッピングモール等で朝パツ君の啓発活動に合わせて試食とレシピの配布を実施 ・料理教室、給食試食会等での試食 ・各学校食育通信、給食だより、ホームページ、ポスター掲示等で紹介 ・府中町学校栄養士が独自でポスターを作成し、掲示をする。
	10月19日(水) ～ 10月21日(金)	さっぱりさわやかサラダ 府中町朝パツ君スープ 広島フルーツぶるんゼリー	
海田町	10月21日(金)	のりのり団子スープ 広島フルーツぶるんゼリー	<ul style="list-style-type: none"> ・海田町栄養士部会で掲示資料や配付資料を作成し、各学校でPR活動 ・給食委員会による「みんなで作ろう!ひろしま給食」の推進活動 ・給食時間に、給食委員会による「海田ひろしま給食」紹介の放送 ・学校行事「東小まつり」において、保護者へ「ひろしま給食」のPR
熊野町	10月17日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・黒豆入りかきあげ(熊野町産黒豆) ・ひろしままんぷくシャキシャキサラダ(今年度ひろしま給食メニュー) ・みかん(広島産) 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 町広報、町ホームページに掲載 (2) 給食だより(7月～11月号)により紹介 (3) 夏休み子ども料理教室(一般対象) (4) 公民館主催、男性料理教室 ※(3)～(4)で調理試食 (5) 町内4保育園にレシピ配布、給食に活用 (6) 町内スーパーマーケットでレシピ掲示

市町名	実施日	献立(タコタコライス及び牛乳以外)	特色ある取組
坂町	10月18日(火)	もち麦サラダ (もち麦は特産物) 梅ゼリー (梅は町木)	<ul style="list-style-type: none"> 給食だより、食育だよりによる発信 試食会の実施 町民センターにおいて掲示及びレシピ配布
大崎上島町	10月20日(木)	ピタパンサンド (タコタコの具とポテトサラダ) 椎茸入りやさいスープ (平成27年度大崎上島給食メニューコンテスト受賞作品) 大崎上島産みかん	<ul style="list-style-type: none"> 町で実施した地場産物を使用した学校給食メニューコンテストの受賞メニューと「ひろしま給食」統一メニューを「ひろしま給食」実施日に提供 ひろしま給食100万食レシピを全校に配布 大崎上島町役場等の施設にレシピを配布 保健衛生課主催の夏休み子ども料理教室で「ひろしま給食」メニューを調理(1品) 広報「大崎上島」の「管理栄養士のヘルシークッキング」のコーナーで紹介
安芸高田市	10月19日(水)	テンゲン菜と春雨のスープ 広島県産レモンゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 給食だよりによる情報発信 保育所・幼稚園、小中学校の保護者を対象にした給食試食会の実施 毎月一回以上、郷土食・行事食を実施
安芸太田町	10月19日(水)	ひろしまんぶく! シャキシャキサラダ 安芸太田町ビーフンスープ (その時期収穫できる安芸太田町産の野菜をたっぷり使用) 広島フルーツぐるるんゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 町内の栄養士・調理員で試作し、町の関係部署と一緒に試食・検討(町広報9月号掲載) 保育所給食への活用促進 産直等と連携し、地元食材を可能な限り使用
北広島町	10月21日(金)	まめメササラダ ほうれん草のスープ りんごゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 保護者を対象に試食会を実施。試食会后、保護者向けに「ひろしま給食」について話をして周知するとともに、家庭で実際に作っていただくよう取り組む。 4種類の豆を使用したサラダ「まめメササラダ」は、北広島町が健康増進計画「まめメきたひろしま」を策定していることにちなんだメニューの提供 北広島町の特産物、ほうれん草・りんごを利用したメニューの提供
三原市	10月19日(水) ～ 10月21日(金)	野菜たっぷりコンソメスープ (三原市内小学生考案メニュー) 梨等	<ul style="list-style-type: none"> 「ひろしま給食」応募作品の三原市給食への活用と給食便りでの発信 三原教育「希望と未来」フォーラムで三原市中学生考案「タコタコライス」及び三原市版「ひろしま給食メニュー」3作品のレシピ発表及び配布 三原市役所食堂、県立広島大学等で、「タコタコライス」を毎月1回程度提供。広く市民へも情報提供する。(食堂へ「ひろしま給食」の取組とともにレシピを置き持ち帰って取り組んでもらえるようにする)
尾道市	10月19日(水) 10月20日(木) 10月21日(金)	尾道ええじゃんスープ (尾道市特産のわけぎを使用した、しょうが入りスープ) みかんゼリー (広島県産)	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭・学校栄養職員でひろしま給食メニュー調理実習 市内技術員(給食調理員)対象の調理実習にて、ひろしま給食メニュー調理実習 ひろしま給食について、実施メニュー、レシピを掲載したたよりを配布 「タコタコライス」に尾道市産タコを使用 健やかフェスタで広報及び試食
府中市	10月12日(水)	府中野菜のトゥインクルスープ 新市産ブルーベリーゼリー	<ul style="list-style-type: none"> 各学校で、ひろしま給食を広げていく取組の一つとして、市教研健康部会にて市内小中学校の養護教諭と一緒にひろしま給食の調理実習を実施 府中市広報「ふちゅう」への掲載 ひろしま給食実施当日、市民給食試食会を開催 府中学びフェスタでの販売(10月29、30日) 府中市健康福祉まつりに「ひろしま給食」のブース出展 女性こども課(市内保育所)と合同給食を実施し、あわせて合同食育通信を配布 ひろしま給食を府中市食生活改善推進員による料理講習会のメニューとして取り入れ各地域で広く啓発活動を実施
世羅町	10月26日(水)	たこたこドック とうふともやしのスープ ぶどう	<ul style="list-style-type: none"> 給食だより等による情報発信
神石高原町	10月19日(水)	ほうれん草とベーコンのスープ ピオーネ	<ul style="list-style-type: none"> 町事業(地産地消推進事業「神石高原ランチ」:地場産物を多く取り入れたメニュー)とコラボレーションメニューを実施 「タコタコライス」の地場産物は、米・豚肉ミンチ・にんにく・玉葱・キャベツ・トマト・マトケチャップを使用 「ほうれん草とベーコンのスープ」の地場産物は、ほうれん草・ベーコン・干し椎茸を使用。ピオーネも地場産物を使用
三次市	10月19日(水)	わくわく344(みよし) (わくわくJJスープ風、三次産食材を3品以上使用) りんご (みよしふるさとランチの日統一食材)	<ul style="list-style-type: none"> 「親子クッキング教室」を開催し、ひろしま給食の実習、PR活動(栄養教諭、学校栄養職員指導) JA女性部との夏野菜料理講習会において、実習、試食しひろしま給食について説明 市食育担当課と連携し、ケーブルTVで紹介 市健康福祉祭りにおいてチラシを配布 市内保育所とも連携し、ひろしま給食の実施
庄原市	10月19日(水) ～ 10月20日(木)	庄原スープ (大根・かぼちゃ・にんじん・しいたけなど地場産物を利用、一部調理場では大根サラダ) りんご又はりんごゼリー	<ul style="list-style-type: none"> ○庄原市統一メニュー実施。 庄原市栄養士連絡協議会にて調理し、メニューを決定 調理には、中学校家庭科教諭も参加 各共同調理場でひろしま食育ウィーク中の実施日を設定 給食だよりや食育だより・給食放送等で紹介 公開研究会にて、保護者の分科会をもち、「ひろしま給食」について紹介