

平成29年度「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。

今年度も、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。

また、今回は、集まったレシピの中から、家庭で手軽に作れる「**おやつメニュー**」を選び、「ひろしまおやつ」メニューとして紹介する予定です。

給食の時間が待ち遠しくてワクワクするようなレシピや、家庭での調理が楽しくなるようなアイデアいっぱいのレシピの応募をお待ちしています。

レシピの条件 広島県産の食材を使った、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でご応募ください。
(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。)

<「ひろしま給食100万食プロジェクト」ホームページ>

<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-h28kyusyoku100mansyoku.html>

<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

5月12日(金)必着

【表彰】 最優秀レシピ賞 1点 「ひろしま食育ウィーク」に給食実施校で提供します。
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。
各連携企業による特別賞 数点 広島県教育委員会のHPへ掲載します。

*表彰式は、「ひろしま食育ウィーク」に行います。(各賞、副賞あり)

【応募期間】平成29年4月10日(月)～5月12日(金)

【応募用紙記入例】

おうほうし きゅうしょく 【応募用紙】「ひろしま給食」レシピ	
メニュー名	タコタコライス
	【材料】(4人分) 【作り方】
レシピ	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;"> <p>精白米2合 たこ(ゆで)80g 酒 小さじ1/2 豚ひき肉60g 玉ねぎ1個 みじん切り 小松菜60g 細かく刻む トマト(缶)80g キャベツ120g せん切り カレー粉 小さじ1 塩 少々 こしょう 少々 オイスターソース 小さじ4 トマトケチャップ小さじ1 しょうゆ 小さじ1</p> </div> <div style="flex: 1;">  <ol style="list-style-type: none"> ① たこをボイルし、酒をふる。 ② 豚ひき肉、玉ねぎを炒める。 ③ 火が通ってきたら、トマト缶、小松菜を加えてさらに炒め、で味付けをし、最後に①のたこを加える。 ④ キャベツはボイルしておく。 ⑤ 炊きあがったご飯に、④のキャベツをのせ、その上に③の具を盛り付ける。 <p>※ キャベツは生でもよい。</p> </div> </div>
おすすめポイント・エピソード	家で短時間に作ることができる簡単なレシピなので、ぜひ作ってみてください。タコの味と感触を楽しんで食べてみてください。

4人分の分量で書いてください。

使う材料は、すべて書いてください。

おすすめポイント、簡単なエピソードをお書きください。

写真や絵・イラストがあればのせてください。

料理の手順が分かるように、作り方を書いてください。

おうぼようし きゅうしょく
【応募用紙】「ひろしま給食」レシピ

メニュー名		
レシピ	【材料】(4人分)	【作り方】
おすすめ ポイント・ エピソード		

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) 「つくってみんさい 食べてみんない 栄養満点 ひろしま給食」(平成28年度)

氏名		市立	学校第	学年
	*グループで応募する場合は、全員の名前を書いてください。			
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

※ 団体で申込みの場合は、様式は問いません。

※ 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。