

ひろしま給食100万食プロジェクト
「ひろしま給食」メニューが商品化されます！



学校・家庭・地域が一体となって、「ひろしま給食100万食プロジェクト」が展開されています。

このプロジェクトの趣旨に賛同いただいた企業による「ひろしま給食」メニューの商品化が行われます。

○ セブン・イレブンでの「ひろしま給食」メニューの商品化

この度、広島県と株式会社セブン・イレブン・ジャパンとの、“地域活性化包括連携協定”（平成21年10月締結）に基づき、今年度の「ひろしま給食」メニューの優秀レシピ5作品が商品化されます。広島県内のセブン・イレブン全店（平成29年9月末現在：576店舗）において、平成29年10月24日（火）から販売されます。

【商品の概要】

『熱く燃えろ！Cスープ(辛イトマトスープ)』

306円(税込330円)



- 具材に、キャベツ (cabbage), 人参 (carrot), チーズ (cheese), シェル型マカロニ等「C (シー)」の付く食材を使った具たくさんスープ。
- 「C (シー)」「赤い」「熱い」をイメージした食材と調味料を使った商品。
- 味付けには、唐辛子と隠し味に豆板醤を使い、「熱さ」と「赤」を表現したピリ辛のトマトスープに仕上げました。

『鮭と明太子のごはん(いい子いいこ入り)』

276円(税込298円)



- いいこに、柑橘の爽やかな味わいを加えて炒った、風味豊かな「いい子いいこ」を副菜として盛り付け。
- おかずなどと一緒に買い合わせしやすく、お手軽に仕立てた商品。

『ひろしま愛あんかけ(鶏唐揚げ)』

399 円 (税込 430 円)



- 広島県に馴染みのある食材を使用した和風あんかけに仕立てた商品。
- 和風あんかけには、広島菜、ちりめん、ぶなしめじ、筍等を混ぜ合わせ、彩りも良く食感も楽しめる商品。
- ジューシーな鶏唐揚げに和風あんをかけ、おかずにも、おつまみにもなる一品。

『鉄板仕上げ！ 塩レモン焼そば』

426 円 (税込 460 円)



- まろやかな味わいの塩だれとレモン果汁で、さっぱりとした味わいの焼そば。
- 鉄板で香ばしく焼き上げた焼そばに大葉、ちりめん、トマト、玉子炒め等を彩り良く盛り付けた商品。

『レモンとブロッコリーの マドレーヌ』

102 円 (税込 110 円)



- 瀬戸内産レモン果汁と、野菜を使用した焼き菓子。
- 瀬戸内産レモン果汁に加え、果皮を使用することで、レモンの爽やかな香りと風味を感じられる仕立て。
- 野菜には、ブロッコリーを使用し、生地に練り込むことで、野菜が苦手な方も食べやすいよう仕上げました。

※ 一部の店舗では取扱いのない場合があります。



< ロゴマーク >

【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