

広島で学んで良かったと思える日本一の教育県の創造  
 広がる！深まる！広島版「学びの変革」



# 作って！食べて！健康に！ 「ひろしま給食」レシピ・キャッチコピー募集！

県教育委員会では、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」を展開しています。

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児童生徒、保護者、一般の県民の皆様から広く募集します。

【平成29年度 最優秀レシピ】



<熱く燃えろ！！Cスープ>

募集レシピの中から、最優秀レシピを選定し、10月の「ひろしま食育ウィーク」に、県内の全学校給食実施校で「ひろしま給食」メニューとして提供します。

また、家庭で手軽に作れる「おやつメニュー」や栄養バランスのとれた「朝食メニュー」も紹介する予定です。

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、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。）

【応募期間】 平成30年4月9日（月）～5月11日（金）**必着**

【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。

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。

＜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ホームページへ掲載します。

\* 表彰式は、「ひろしま食育ウィーク」（10月）に行います。（各賞、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。また、企業等による商品化等に伴い、レシピの内容や名称が変更される場合がありますので、ご了承ください。

【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](mailto:ikusei@pref.hiroshima.lg.jp)

ひろしま給食

検索



# 平成30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」を展開しています。

今年度も、この「ひろしま給食」メニューのレシピとキャッチコピーを募集します。

募集レシピの中から、最優秀レシピ賞を選定し、10月の「ひろしま食育ウィーク」に、県内の全学校給食実施校において「ひろしま給食」メニューとして提供しています。

また、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」や「朝食メニュー」を選び、ホームページ等で紹介する予定です。

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。)

<メールの場合>

[ikusei@pref.hiroshima.lg.jp](mailto: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11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、10月の「ひろしま食育ウィーク」に行う予定です。(各賞、副賞あり)

\* 応募していただいたレシピは、給食用にアレンジする場合があります。また、企業等による商品化等に伴い、レシピの内容や名称が変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

**【応募期間】平成30年4月9日(月)～5月11日(金)**

【応募用紙記入例】

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、簡単なエピソードなどをお書きください。

| おうちようし<br>【応募用紙】「ひろしま給食」レシピ |  | ぎゅうしょく   |
|-----------------------------|--|--|
| メニュー名                       | 熱く燃えろ!! シー<br>Cスープ   |  |
| レシピ                         | 【材料】(4人分)  | 【作り方】  |
|                             | ベーコン 40g 短冊切り<br>しらす干し 4g<br>玉ねぎ 3/4個 スライス<br>ジャがいも 1/2個<br>キャベツ 2枚<br>生しいたけ 1枚<br>トマトジュース 60cc<br>ケチャップ 小さじ4<br>コンソメ 4g<br>水 420cc<br>塩、こしょう 少々<br>炒め油 小さじ1/2<br>※お好みで唐辛子 |  <ol style="list-style-type: none"> <li>鍋に油を入れて熱し、ベーコン、しらす干しを炒め、塩・こしょうをふる。</li> <li>玉ねぎを入れて炒め、水を加えて煮る。</li> <li>ジャがいもを入れる。</li> <li>生しいたけ、キャベツを入れる。</li> <li>ジャがいもが半分通り煮えたら、トマトジュース、ケチャップ、コンソメを加えて煮る。</li> </ol> |
| おすすめポイント・エピソード              | このスープは、カーブの試合を見ていた時に思いつきました。「カーブのように真っ赤でアツいものはないか!？」と考えたうえ、この「熱く燃えろ!! Cスープ」ができました。具材がいっぱいでとてもおいしいです。   |  |

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。

【平成30年度】

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<br>ポイント・<br>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) 「ふるさとの味 未来へつなぐ ひろしま給食」(平成29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<br>Tel 082-513-5036 mail <a href="mailto:ikusei@pref.hiroshima.lg.jp">ikusei@pref.hiroshima.lg.jp</a> |                                 |    |     |    |

※ 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。