

「ひろしま給食」統一メニューを 決める，試食会を実施します！



応募があった5,608作品のレシピの中から，書類審査にて選定された**12作品**〈別紙〉を調理・試食し，「ひろしま給食」統一メニュー候補**5作品**（主食1，副食3，デザート1）を決定します。

1 日時

令和元年6月7日（金）9:30～16:30

2 場所

広島県学校給食総合センター
（東広島市西条吉行東1丁目4-42）



▲昨年度の試食会の様子

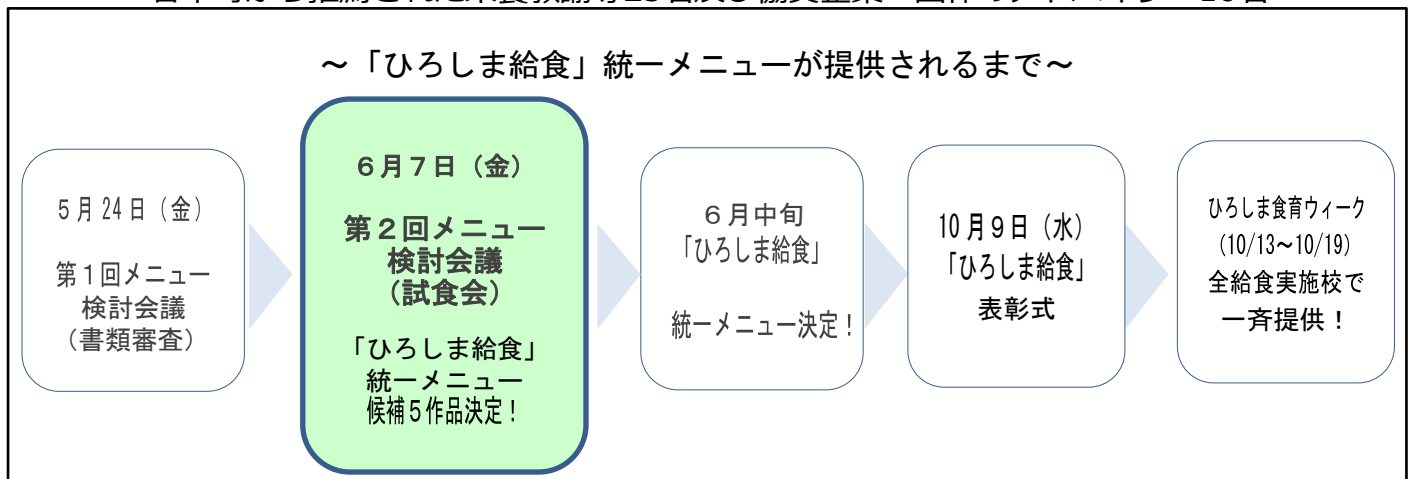
3 日程及び内容

9:15	9:30	9:40	9:50	11:50	12:45	13:30	14:30	14:45	16:00	16:30
受付	開会 行事	準備	調理	試食	休憩	部門賞選考	休憩	統一メニュー 候補選考	閉会 行事 片付け	

4 出席者

各市町から推薦された栄養教諭等25名及び協賛企業・団体のアドバイザー10名

～「ひろしま給食」統一メニューが提供されるまで～



令和元年度「ひろしま給食」試食メニュー一覧



メニュー名		おすすめポイント・エピソード
主食の部 (3)	元気噛むCome ひろしまピラフ!	広島産のちりめんじゃこ、広島菜、牡蠣醤油を使い、野菜を噛ごたえの残る厚さに切ることで噛みごたえのあるピラフに仕上げました。ちりめんじゃこのカルシウムと広島菜のビタミンKを一緒に摂ることで骨の成長を促進することができます。皆の好きなカレー味にすることで、給食でも喜んで食べてもらえるのではないかと思います。
	ゴロゴロ野菜のみそ ソーススパゲッティ	ぼくたちの大好きなミートソーススパゲッティを野菜たっぷりで作りました。野菜を大きめに切っているのが噛みごたえがあります。ぼくたちが住んでいる「府中のみそ」と「ごぼう」を使っておいしくアレンジしました。
	シャキシャキ広島 きんぴら丼	噛みごたえのある「レンコン」「ごぼう」、広島の特産「ちりめんじゃこ」を使って、広島ならではのきんぴらにしました。また、この1品でバランスよく栄養素を摂取できるよう工夫しました。
副食の部 (7)	揚げ野菜の かみかみサラダ	府中市の特産であるごぼうを使います。ごぼうとアーモンドで噛みごたえがUPします。
	噛みってる! GoGo炒め	ごぼう、さらにごまを入れることで噛みごたえのある良いレシピができました。他にも豚肉、こんにゃくが入ることで噛みごたえ抜群でテーマにあったものを作ることができました。特徴は「おいしく」「噛みごたえのある」「簡単」です。
	カムたこボールの カープあんかけ	普通のミートボールだとやわらかいのであまり噛みませんが、広島産のたこが入っているのでしっかり噛んで食べることができます。砂糖ではなく、いちごジャムを使ったあんかけなのでフルーティな味わいになります。
	とものにぎりちくわと 神石高原町の こんにゃくのいり煮	お正月のおせち料理には必ず入っているおばあちゃんの味です。

メニュー名		おすすめポイント・エピソード
副食の部(7)	歯ごたえばつぐん ひろしまなんちゃって イタリアン	この料理は簡単でヘルシーにいろんな歯ごたえのある食材を使ってイタリアン風の味つけにこだわって作ってみました。
	ピリ辛！ サイコロサラダ	歯ごたえのある料理にするために野菜を大きめに切ってみました。ラー油で少し辛いけれど、マヨネーズでまろやかにしました。きゅうりや大根だけだと足りないと思ったので、黒豆も入れました。高齢の方が食べる時は野菜などを細かくして食べてみるのもいいと思います。
	広島野菜の ごろごろスープ	私がおすすめするのは、とり団子に入っているみじん切りにしたれんこんです。噛みごたえがあって野菜が苦手な人でも肉の中に入っているので食べやすいと思います。色とりどりの野菜を使っているから栄養もとれるし、見た目も良いので食べやすいと思います。
デザート部(2)	広島いりこの塩バター キャラメルナッツ	さいごの塩がかくし味です。栄養満点でとてもおいしいレシピです。いりこ嫌いの人でもぜひ食べてみてください。
	ひろしまレモン DE 大学いも	ひろしまのレモンを使ってさっぱりした大学いもです。