

令和元年度 各市町及び県立学校における「ひろしま給食」の特色ある取組

市町等名	給食提供日	特色ある取組
広島市	10月11日(金) ～ 10月17日(木)	・広島市学校給食・食育フェイスブックに掲載し広報
福山市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・「健康ふくやま21フェスティバル」(10月27日)でポスター掲示、試食及びチラシの配付 ・学校給食週間中に試食会、パネル展開催(1月22日～1月28日開催予定)
呉市	10月18日(金)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(こいわしのから揚げ、呉の旬菜汁)を提供 ・第2学年の児童を対象に、道徳の授業(資料名「かみかみメニュー」)を実施。その後、給食の時間において、咀嚼の回数をカウントする「かみかみセンサー」を使った咀嚼に関する指導を実施。(10月18日:呉市立昭和中央小学校)
竹原市	10月15日(火)	・地場産の食材を使用したメニュー(たけちゃんの元気汁、竹原ぶどうゼリー)を提供 ・市内幼稚園・小・中・義務教育学校において「早寝・早起き・朝ごはん」キャンペーンを実施
大竹市	10月17日(木)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(小いわしの天ぷら、まいあさたべよちゃん味噌汁)を提供 ・「ふれあい健康・福祉まつり」(10月27日)におけるメニュー展示及び試食 ・公民館等で行われる市民対象の料理教室で調理実習(10月11日、10月18日)
東広島市	10月17日(木)～ 10月23日(水)	・東広島市の児童生徒が応募した「ひろしま給食」レシピ(Caルッカリッサラダ、広島菜漬ギョーザ)を提供 ・東広島市生涯学習フェスティバル(11月9日)での展示及び試食会の実施
廿日市市	10月16日(水) 及び 10月18日(金)	・地場産の食材を使用したメニュー(ちぬ(黒鯛)のからあげ、お宝甘けん汁)を提供 ・廿日市市生涯学習フェスティバル(11月3日)において、試食及びレシピ配布
江田島市	10月17日(木)	・県産の食材を使用したメニュー(団子汁、広島県産ぶどうゼリー)を提供
府中町	10月15日(火)～ 10月25日(金)	・府中町の児童生徒がプロジェクトに応募したレシピを学校給食で提供(10月3品・11月3品) ・児童が食事のマナーを啓発する取組を実施(10月21日～25日:府中中央小学校) ・オリエンテーリングを通して咀嚼の効用を学ぶ取組を実施(10月中:府中小学校)
海田町	10月15日(火) 10月18日(金)	・児童がプロジェクトに応募したレシピのうち、3作品を学校給食で提供 ・海田町「かいたベジ食べるスーブコンテスト」の優秀作品(れんこん団子のほっこりスープ)を提供
熊野町	10月16日(水)	・町のホームページにレシピを掲載し、広報
坂町	10月17日(木)	・食育朝会で給食委員会の児童が「よく噛むとこんないいことがあるよ」という内容を発表(10月29日:横浜小学校)
大崎上島町	10月18日(金)	・地場産や地域ならではの食材を使用したメニュー(サメのカレー揚げ、チンゲン菜の卵スープ)を提供 ・保健衛生課の栄養士が町内にレシピを配付
安芸高田市	10月18日(金)	・地場産や地域ならではの食材を使用したメニュー(わにの甘酢漬け、かきたま汁)を提供
安芸太田町	10月18日(金)	・地場産や地域ならではの食材を使用したメニュー(黒豆ごはん、祇園坊柿)を提供
北広島町	10月9日(水)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(きたひろ野菜の卵スープ)を提供 ・よく噛んで食べるために、骨付き小イワシを使用したメニュー(小イワシの唐揚げ)を提供
三原市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・三原市の児童生徒がプロジェクトに応募したレシピ(さっぱりたこ塩焼きそば、ハッピーれんこんカレー)を提供 ・大和特産の米粉を使った「米粉パン」を各小中学校で提供
尾道市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・広島県産の食材を使用したメニュー(小いわしのからあげ、広島産レモンゼリー)を提供
府中市	10月16日(水)	・地場産の食材を積極的に使用したメニューを提供 ・道の駅「びんご府中」のレストラン(10月23日～27日)、府中市民病院のレストラン(10月14日)にて提供 ・市民を対象とした給食試食会を上下北小、上下南小で開催(10月16日) ・「府中学びフェスタ」(10月26、27日)において、「ひろしま給食」レシピを使用したミニ弁当を販売 ・府中市食生活改善推進員による料理講習会の実施
世羅町	10月24日(木)	・朝食の栄養バランスについて考える取組を実施
神石高原町	10月18日(金)	・地場産の食材を積極的に使用したメニュー(神石高原のスープ)を提供
三次市	10月15日(火)～ 10月18日(金)	・地場産の食材等を積極的に使用したメニュー(ワニフライ、三次野菜のゴロゴロスープ)を提供
庄原市	10月18日(金)	・地場産の食材等を積極的に使用したメニュー(古代米ごはん、ぶちぶちワニのえごまあげ)を提供
県立特別支援学校	10月18日(金)	・「トクトク★カルちゃん汁」を提供。トクトクは「特別支援学校」の特と、9つの具を意味する。1食で550(GoGo!)mgのカルシウム摂取が可能。