

令和4年度 ひろしま給食推進プロジェクト

みんなで選ぶ「ひろしま給食」100万食メニュー 県民投票がはじまります！



今年度、「『ひろしま給食』でSDGsを考えよう！！～広島県産の旬の食材の活用～」をテーマに、広島県産の指定食材5品目(アスパラガス、トマト、マダコ、わけぎ、米(米粉等も含む))を使った、家庭でも簡単にできるメニューを募集したところ、1,533点の応募がありました。

この中から書類選考を通過した**28点**を対象に、「ひろしま給食」統一メニュー等を決定する**県民投票**を開催します。選ばれたメニューは、全国学校給食週間(1/24～30)に合わせて学校給食で提供されるなど、県内の食育推進に活用されます。

あなたが、「**美味しそう!**」「**作ってみたい!**」「**食べてみたい!**」と思うメニューに、ぜひ**投票**してください。



【投票はいつまで?】

→ 令和4年**9月7日(水)**～**9月28日(水)**まで投票できます。

【どうやって投票するの?】

→ **1人1回**のみ、広島県教育委員会の県民投票フォームから投票できます。

【どんな料理を選べばいいの?】

→ 「**家庭でもカンタンにできるか**」、「**新しいアイデアや創意工夫があるか**」、**「給食で食べてみたい」**などがポイントです。

【結果はいつ分かるの?】

→ 投票結果は、11月上旬に広島県教育委員会ホームページで発表する予定です。得票数が多いメニューから「ひろしま給食」100万食統一メニュー(1点)、「ひろしま給食」100万食メニュー(4点程度)が選ばれます。

【問い合わせ先】 広島県教育委員会事務局 豊かな心と身体育成課 健康教育係

Tel 082-513-5036 mail ikusei@pref.hiroshima.lg.jp



メニューの詳細・県民投票フォームは、
こちらから御確認ください。

令和4年度 ひろしま給食推進プロジェクト「ひろしま給食」100万食メニュー 県民投票 対象作品

No.	メニュー名	考案者	メニューの概要
1	くわいの中かおこわ	小学生	くわいともち米を使った, うす味でたくさん食べられるおこわ
2	たこたことまと。	高校生	だし醤油の味わいの中にふわっと香るごま油の風味, 生姜のあっさりとした味わい
3	もぶってぶちうま! お宝もぶり	小学生	海と陸の豊かさを守ろう! SDGsを考えるオリジナルもぶり飯
4	Hiroshima All star's Rice☆ヒロシマ オール スターズ ライス☆	中学生	指定食材をすべて取り入れ, 色合いよく食欲をそそるカレー風味のメニュー
5	★こんなどんぶり食バタコとない! ぶりっとしゃきっとイタリアンたこ丼★	小学生	トマト, バター, にんにくを合わせた洋風にすり胡麻で和の要素, 食感も楽しいたこ丼
6	S・さっぱり D・どうぞ Gがっつりと SDGsビーフン	中学生	夏でもサッパリ食べやすい味で栄養バランスのとれたビーフン
7	タコピリリ	小学生	メープルシロップのコクと甘味で食べやすく, 夏に食べたいピリ辛メニュー
8	パリパリわけぎの福山風唐揚げ	一般	捨てるような小さなくわいととり肉を合わせた唐揚げ, わけぎの存在感もあり
9	広島産海と大地のチヂミックス	小学生	広島産の海と大地の恵みを使い, 五大栄養素全てを一度に取ることができるチヂミ
10	多幸運米(たこーうんまい)揚げ	一般	余ったご飯や身近な食材を混ぜて揚げるだけの廃棄が少ない簡単メニュー
11	レモン香るアスパラじゃがコーンコロコロかき揚げ	小学生	口の中にレモンの香りが広がり, 野菜の味もしっかりさっぱりサクサク美味しいかき揚げ
12	夏のさっぱり!! レモタコ	小学生	マダコが主役, もやしやレモン果汁を組み合わせたさっぱりと食べられる和え物
13	ツルっと! トマト入り米麺スープ	小学生	夏でも美味しく, 野菜もたくさん食べられる栄養たっぷりの米麺スープ
14	おからでふわふわ! 野菜を食べられる広島オムレツ	小学生	おから, 野菜にソーセージを加え, 食べやすいオムレツ
15	麻婆トマト	小学生	水の代わりにトマトを使った麻婆トマト
16	やかましい団子汁	小学生	給食でお馴染みの「やかましいみそ汁」と「団子汁」を一緒にしたアレンジメニュー
17	わけぎとレモンCollaborationでRevolution	小学生	わけぎと唐揚げのコラボレーション, シャキシャキとした食感で食べやすいメニュー
18	栄養満点☆もちっとローネ	高校生	団子はもちっと, 野菜が多く塩分控えめ, 生活習慣病予防にもつながるメニュー
19	まるごとおいしく! 広島の栄養たっぷり揚げ	高校生	野菜の皮やえびの殻まで無駄なく使い, 環境に優しく, 体にも優しいメニュー
20	おたからトマトで作る! さっぱりイタリアン風麻婆豆腐	中学生	リコピンの抗酸化作用で活性酸素から体を守る, 作りやすいイタリアン麻婆豆腐
21	SDGsたこでん	小学生	栄養豊富な大根とにんじんの皮はむかずに作る, 生ごみの排出量も減らせるメニュー
22	トマトの赤はカーブの赤! とまとプリンで夏に勝て!!	小学生	トマトが苦手な人にもぜひ食べてもらいたい, キウイフルーツも入ったプリン
23	ひろしま米粉パウンドケーキ	小学生	地産地消でSDGsを応援する, 米粉を使ったパウンドケーキ
24	くるっと! 広島のみりょくれ〜ぷ!	高校生	モチモチ食感, トマトのジャムも酸味と甘みがマッチして美味しく食べられるおやつ
25	柔らかお餅風みたらし団子	小学生	お米を使ったスイーツ, 甘さが苦手な人は, たれの砂糖を少なめに
26	米粉ボール	中学生	三原市大和町産の米粉を使った米粉ボール
27	トマらない! ? 紅白団子	小学生	トマトシロップと豆腐を使った栄養満点のおやつ
28	とまとのわらびもち	高校生	トマトにレモン汁とオレンジピールを加えたさっぱりした夏っぽいわらびもち

※「考案者」の欄に誤りがあったため, 修正しています。(No.10「小学生」→「一般」)