



令和5年度 ひろしま給食推進プロジェクト 「ひろしま給食」100万食メニュー募集

食育テーマ

「ひろしま給食」で考えよう！ 地元食材と食文化の魅力再発見

広島県教育委員会では、令和5年度ひろしま給食推進プロジェクトを実施します。今年度は、食育テーマを「「ひろしま給食」で考えよう！地元食材と食文化の魅力再発見」としました。

広島県産の食材やみなさんのお住まいの市町にある食材の歴史、地域の食文化との結びつきなど、この機会に改めて考えてみませんか？広島の食材や食文化には、まだまだ知らなかった魅力がたくさんあるはずですよ。

広島県産の指定食材5品目を使った、食育テーマに沿った「ひろしま給食」100万食メニューを考え、まずはおうちで作って、食べて、応募してみましょ！

【応募資格】どなたでも応募できます。（個人、団体は問いません）

【応募期間】令和5年6月22日（木）～8月10日（木）**必着**

【応募方法】所定の応募用紙（Word）をダウンロードして入力（ファイル名をメニュー名に変更）の上、メニューの完成写真（データ）を応募用紙内の所定の位置に貼付して、下記の応募先に電子メール又は郵送により応募してください。（郵送による場合は、入力した応募用紙をプリントアウトして応募してください。）

※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。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-kyusyokusuisin.html>

【応募先】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
〒730-8514 広島市中区基町9番42号
TEL 082-513-5036 E-mail ikusei@pref.hiroshima.lg.jp



【応募条件】

応募部門

- ① 主食部門（ごはん、パン、麺）
- ② 主菜・副菜・汁物部門（肉、魚、卵、大豆製品、野菜などを使用したおかず）
- ③ おやつ部門（食事と食事の間にとる間食）

メニュー募集内容

以下の①～④の内容を全て満たすメニュー

- ① 本プロジェクトの食育テーマに沿ったもの
- ② 広島県産の指定食材5品目〈青ねぎ、大豆、ほうれん草、レモン、牛乳〉のうち、いずれかの食材（複数可・代用可）を使った、家庭でも簡単にできるもの
- ③ 学校給食に活用できるもの
- ④ 他の料理コンテストやレシピ集、レシピ本、インターネット等で未公表のもの

【「ひろしま給食」100万食統一メニュー及び「ひろしま給食」100万食メニューの選定】

1 選定基準

項目	内容
食育テーマ	食育テーマに沿っているか
食材の活用	指定食材を使用しているか、食材の使い方は適切か
普及性	材料は入手しやすいか、家庭でも簡単に調理できるか
独創性	アイデアの斬新さ、創意工夫があるか
汎用性	様々な料理に応用できるか
総合	彩り、盛り付けなど全体の見栄えはよいか

2 選定方法

書類選考を通過したレシピの中から、**県民投票で決定**します。投票期間は、令和5年9月中旬～10月上旬を予定しており、広島県教育委員会ホームページから投票できます。

●「ひろしま給食」100万食統一メニュー ※1

主食部門及び主菜・副菜・汁物部門の中で、最も得票数が多いメニュー1点を「ひろしま給食」100万食統一メニューとします。

●「ひろしま給食」100万食メニュー ※2

「ひろしま給食」100万食統一メニューを除いて、各部門で得票数が多いものから順に1～2点ずつ、合計4点程度を「ひろしま給食」100万食メニューとします。

※1 メニューを紹介するレシピ動画を作成し、広島県教育委員会ホームページに掲載する等、県民への広報を行います。

※2 メニューを紹介するレシピを広島県教育委員会ホームページに掲載する等、県民への広報を行います。

協賛団体・企業（順不同）

公益財団法人広島県学校給食会、一般社団法人広島県歯科医師会、広島県PTA連合会、アラハタ株式会社、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所、大塚食品株式会社、オタフクソース株式会社、カゴメ株式会社、JA全農ひろしま、JA広島中央会、株式会社ニシムラ、広島県漁業協同組合連合会、ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社

「ひろしま給食」100万食メニュー 【応募用紙】

メニュー名		
部門	<input type="checkbox"/> 主食部門 <input type="checkbox"/> 主菜・副菜・汁物部門 <input type="checkbox"/> おやつ部門 <small>※該当するものに☑を入れてください。</small>	
指定食材	<input type="checkbox"/> 青ねぎ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> ほうれん草 <input type="checkbox"/> レモン <input type="checkbox"/> 牛乳 <small>※使用するものすべてに☑を入れてください。</small>	
レシピ	<p style="text-align: center;">【作り方】</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>料理の手順が分かるように、作り方を書いてください。</p> </div>	<p style="text-align: center;">【材料】4人分</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 45%;"> <p>使う材料をすべて書いてください。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: 45%;"> <p>4人分の分量を書いてください。</p> </div> </div>
	<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; text-align: center; color: red; font-weight: bold;"> <p>メニューの完成写真を必ず貼付してください</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 20px; padding: 15px; margin-top: 20px;"> <p>※ 応募作品は、レシピ集やレシピ本、レシピサイト等で公開されていないものとします。</p> <p>※ 応募していただいたメニューは、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、メニュー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。</p> </div>	
<p>食育テーマに沿ったメニューのアピールポイント</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>考えたこと、調べたこと、工夫したことなど、アピールしたいことを書いてください。</p> </div>	

ふりがな		学校（所属）名	学 年
氏 名	※ 複数名で応募する場合は、全員の名前を書いてください。	立 学校	第 学年
電話番号	※ 複数名で応募する場合は、代表者の電話番号を書いてください。		

※この用紙に御記入いただいた個人情報は、本プロジェクト以外の目的には使用いたしません。