



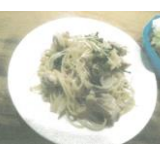

























## 令和5年度 ひろしま給食推進プロジェクト

# 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」で考えよう！地元食材と食文化の魅力再発見」をテーマに、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）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、1,188 点の応募がありました。

この中から書類選考を通過した**27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。

 No. 1	 No. 2	 No. 3	 No. 4	 No. 5	 No. 6	 No. 7
 No. 8	 No. 9	 No. 10	 No. 11	 No. 12	 No. 13	 No. 14
 No. 15	 No. 16	 No. 17	 No. 18	 No. 19	 No. 20	 No. 21
 No. 22	 No. 23	 No. 24	 No. 25	 No. 26	 No. 27	

【投票はいつまで?】

→ **令和5年9月25日(月)～10月17日(火)**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](mailto: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 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	HIROSHIMA 特製モリモリ焼き	小学生	広島を代表する食文化であるお好み焼きが、さっぱりモリモリ食べられる
2	ほうれん草のビビンバ風混ぜご飯	中学生	入手しやすい材料で、簡単に調理をすることができるメニュー
3	チキンとほうれん草のみそクリームパスタ	中学生	味噌と牛乳が意外と合う、栄養がたっぷりとれるメニュー
4	パワー抜群じゃ！元気いっぱいスパゲッティ	高校生	不足しがちなカルシウムと鉄分が摂取できるさっぱり濃厚な美味しいスパゲッティ
5	えっと広島ガパオ風うどん	小学生	細うどんとガパオを合わせ、広島の味と栄養がえっとつまったレシピ
6	栄養たっぷりまめな丼	小学生	広島県産の鉄分たっぷりのほうれん草とたんぱく質たっぷりの大豆を使った、元気になる丼
7	さっぱりレモンのそぼろごはん	小学生	ホロホロしたひき肉に、ほんのりさっぱりしたレモン風味がついたメニュー
8	広島野菜たっぷりミネストローネ	中学生	地元食材をふんだんに使えるのが魅力のスープ
9	れもんが隠し味！？ほうれん草のごま和え	中学生	大豆、ほうれん草、レモンが入った健康に良い副菜
10	野菜ミルクカレースープ	中学生	広島の食材を使った、カレー味の、バランスの良い料理
11	塩麴マヨととり肉のさっぱり焼き	小学生	青ねぎが苦手でも食べやすいお肉のレシピ
12	カリカリ大豆と青ネギの甘辛煮	高校生	家にある材料で家庭でも手軽に作ることができるメニュー
13	広島のねぎと大豆を使った麻婆豆腐	一般	ビタミンやたんぱく質、鉄、マグネシウムが含まれたメニュー
14	たっぷり栄養大豆かき揚げ	小学生	広島県産の食材をたくさん使い、栄養たっぷりのかき揚げ
15	ごろごろ大豆のもぶり風肉だんご	小学生	白米の変わりにお肉を使ったもぶり風のおかず
16	大豆で気分アゲアゲ(揚げ揚げ)コロック	小学生	大豆をつぶさず入れるので、大豆の食感が楽しめるコロック
17	大豆ととうふのWソイがんもどき	小学生	あんかけで和風にした、野菜と大豆で栄養がたっぷり取れるがんもどき
18	赤、黄、緑！全てそろったやさしいスープ	小学生	赤黄緑の食材を全て使ってこの1品で栄養が取れサッパリとして食べやすい
19	カルシウムたっぷり！広島青ネギと瀬戸内ちりめんのみそマヨポテトサラダ	小学生	ちりめんとネギの食感がからむようにしたサラダ
20	食べてみんさい！ねぎと大豆のスパイススープ！	小学生	広島県産の野菜をたくさん食べることができ、栄養バランスにすぐれたスープ
21	食べてみんさい soyじゃこれん草	中学生	「大豆の揚げ物」に、ちりめんじゃことレモンで「広島らしさ」を表現
22	全力応援！！カーチカチ野菜いため	中学生	カープの赤をイメージし、広島の野菜をたくさん使ったカラフルな野菜いため
23	ひろしま産レモン牛にゅう寒天	小学生	広島県産レモンを使い、風味がとともさわやか、牛にゅうが苦手でも食べやすい
24	レンジで簡単！ほれそうなほうれん草カップケーキ	小学生	「野菜がきらいな人でも広島のおいしさを食べてほしい」和風なカップケーキ
25	さっぱりレモン牛乳プリン	中学生	牛乳プリンの上にレモンをのせた、さっぱり、濃厚なプリン
26	おからドーナツfeat.ほうれん草	中学生	ほうれん草の甘みやレモン、おからのサッパリさをマッチさせた美味しいドーナツ
27	大豆ドック	小学生	大豆を生かしたとっても食べやすいおやつ