

令和8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



「ひろしま給食推進プロジェクト」では、今年度の「ひろしま給食」100万食メニューを次のとおり募集します。
みなさんが考えた給食メニューと献立の応募をぜひお待ちしております。

食育テーマ	バランスのよい献立に挑戦！！～地元食材の恵みで育む未来～
メニュー募集内容	メニュー（主菜・副菜・汁物）の開発とバランスのとれた献立 メニュー（主菜・副菜・汁物）を開発し、ごはん又はパンと、過去の「ひろしま給食」100万食メニュー（主菜・副菜・汁物）と組み合わせ、献立として提案。 なお、メニューは、以下の①～④の内容を全て満たすものであること。 ① 「ひろしま給食推進プロジェクト」の食育テーマに沿ったメニュー ② 広島県産の食材を使った、家庭でも簡単にできるメニュー ③ 学校給食に活用できるメニュー 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メニュー
応募部門	① 小学生部門（義務教育学校前期課程、特別支援学校小学部を含む。） ② 中学生部門（義務教育学校後期課程、中等教育学校前期課程及び特別支援学校中学部を含む。） ③ 高校生部門（中等教育学校の後期課程、特別支援学校の高等部を含む。）
応募期間	令和8年7月1日（水）～9月4日（金）

※募集内容等の詳細は、広島県教育委員会ホームページを参照してください。

■ 広島県教育委員会ホームページ

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



お申込みはこちら！

■ 広島県電子申請システム

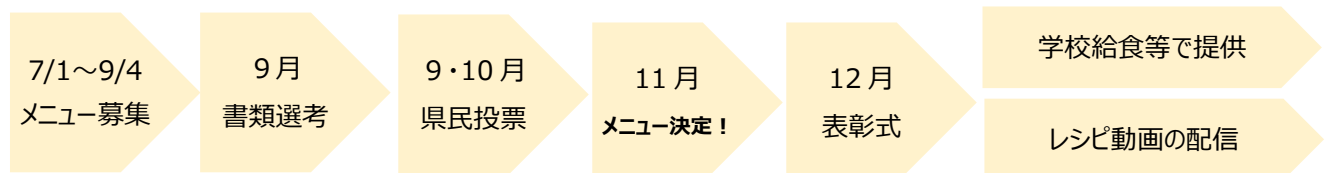
https://apply.e-tumo.jp/pref-hiroshima-u/offer/offerList_detail?tempSeq=30262

※メール応募可（詳細は上記のホームページを参照してください。）



書類選考及び県民投票により決定した「ひろしま給食」100万食メニューは、レシピ動画等を県教育委員会ホームページに掲載し、学校給食で提供するなど、食育の推進に活用していきます。
受賞者には、協賛企業・団体より副賞等の贈呈及び表彰式を予定しています。

スケジュール（予定）



令和8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 募集要項

1 目的

広島県産の食材を活用し、本プロジェクトの食育テーマに沿った「ひろしま給食」100万食メニューを広く募集し、県民投票によって選定する「ひろしま給食」100万食統一メニュー及び「ひろしま給食」100万食メニューの普及やレシピを活用した食に関する指導を行うことにより、学校・家庭・地域が連携した食育を推進する。

2 食育テーマ

バランスのよい献立に挑戦！！～地元食材の恵みで育む未来～

3 主催

広島県教育委員会

4 協賛団体・企業

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

アヲハタ株式会社

株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所

カゴメ株式会社

カルビー株式会社

J A全農ひろしま

J A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

5 指導助言者

県立広島大学 地域創生学部 地域創生学科 杉山 寿美 教授

6 募集の内容

- (1) メニュー（主菜・副菜・汁物）の開発とバランスのとれた献立の提案
ごはん又はパンと、過去の「ひろしま給食」100万食メニュー（主菜・副菜・汁物）と組み合わせ、メニュー（主菜・副菜・汁物）を開発し、献立として提案する。

なお、メニューは、以下の①～④の内容を全て満たすものであること。

- ① 本プロジェクトの食育テーマに沿ったもの
- ② 広島県産食材（複数可）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

（例）

主食	応募メニュー	過去の「ひろしま給食」 100万食メニュー
ごはん	主菜・副菜・汁物（肉、魚、卵、大豆製品、野菜などを使用したおかず）	ひろしまトンチキレモン
パン		熱く燃えろ！！Cスープ

- (2) 応募部門
- ①小学生部門（義務教育学校の前期課程、特別支援学校の小学部を含む。）
 - ②中学生部門（義務教育学校の後期課程、中等教育学校の前期課程及び特別支援学校の中学部を含む。）
 - ③高校生部門（中等教育学校の後期課程、特別支援学校の高等部を含む。）

(3) 応募資格

広島県内の児童・生徒（個人、団体は問わない。）。

(4) 募集期間

令和8年7月1日（水）～令和8年9月4日（金）

(5) 応募方法

所定の応募用紙（Word）をダウンロードして必要事項を入力の上、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、下記のいずれかの方法で応募する。

- ① 広島県電子申請システム

■ 申込み URL

https://apply.e-tumo.jp/pref-hiroshima-u/offer/offerList_detail?tempSeq=30262



- ② 電子メール

■ 応募先メールアドレス：ikusei@pref.hiroshima.lg.jp

③ 応募用紙ダウンロード（広島県教育委員会ホームページ）

■URL

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



④ 問合せ先

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
〒730-8514 広島県広島市中区基町9番42号
TEL：082-513-5036 電子メール：ikusei@pref.hiroshima.lg.jp

⑤ その他

広島県教育委員会は、下記の点について応募者から了承があったものとみなして、応募されたメニューを取り扱うものとする。

- (ア) メニュー等（写真を含む）の著作権は広島県教育委員会に帰属する。
- (イ) メニューは、給食用にアレンジすることがある。
- (ウ) 企業等により商品化される場合、メニューの内容や名称が変更されることがある。
- (エ) 書類選考を通過したメニューは、広島県教育委員会がレシピ動画の作成や、読みやすさ等を考慮したレシピの編集を行い、広島県教育委員会のホームページ、配布物等に掲載する。
- (オ) 各部門で選定されたメニューは、応募者の氏名、所属・在学名、学年等を公表する。
- (カ) 応募により提供された個人情報について、広島県教育委員会は、本プロジェクトに係る業務以外には使用しない。

7 選定に係る協力者

広島県教育委員会、各市町教育委員会から推薦があった栄養教諭等、関係団体及び協賛企業等を選定に係る協力者とし、6の募集内容及び8の選定基準に記載した要件を満たすメニューであるかについて書類選考を行う。

8 メニューの選定

(1) メニュー選定方法

選定に係る協力者による書類選考を通過したメニューの中から、県民投票によって「ひろしま給食」100万食統一メニュー、「ひろしま給食」100万食メニューを決定する。投票は、誰でも行うことができる。

投票の方法は、電子投票により、下記の選定基準に基づいて、小学生部門、中学生部門、高校生部門の各部門の中で最も良いと思うメニュー1点に投票するものとする。なお、投票は、1人1回のみを有効とする。

投票の結果、小学生部門、中学生部門、高校生部門の中で、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する。また、「ひろしま給食」100万食統一メニューを除いて、小学生部門、中学生部門、高校生部門の中で得票数が多いものから順に「ひろしま給食」100万食メニューとする。

(2) 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	広島県産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。
獨創性	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。
レシピ名	親しみやすさや興味を惹くレシピ名であるか。
総合	栄養バランスがよいか、彩りや盛り付けなど全体の見栄えはよいか。

(2) 投票期間

令和8年9月中旬～令和8年10月上旬（予定）

(3) 表彰及び副賞（予定）

令和8年12月頃表彰式を予定。

①ひろしま給食100万食統一メニュー1作品

②ひろしま給食100万食メニュー9作品（各部門3作品ずつ）

※協賛団体・企業より、副賞を贈呈します。

9 周知方法

(1) 広島県教育委員会ホームページへの掲載

プレスリリース、フェイスブック、インスタグラムによる広報

「ひろしま給食」100万食統一メニューを活用した食育教材の開発・普及

(2) 「ひろしま給食」100万食統一メニューを紹介するレシピ動画を作成し、県民への広報を行う。

(3) 給食を実施する県立学校及び県内の市町教育委員会に、全国学校給食週間（令和9年1月24日～30日）における学校給食での「ひろしま給食」100万食統一メニュー等の提供を呼び掛ける。

10 参考資料

広島県食材について

広島県地産地消推進協議会：地産地消マップ

https://www.hiroshimakensan.org/map/sp/map2_bingo.html



【令和8年度】

「ひろしま給食」100万食メニュー 【応募用紙】

部門	<input type="checkbox"/> 小学校部門 <input type="checkbox"/> 中学生部門 <input type="checkbox"/> 高校生部門 ※該当するものに☑を入れてください。	
献立名		
選択	主食	ごはん ・ パン ※どちらか選んで○をしてください。
募集	主菜・副菜・汁物	<u>メニュー名</u> 「 」
レシピ	【作り方】	【材料】4人分
		メニューの完成写真を必ず貼付してください。

「ひろしま給食」100万食メニュー 【応募用紙】

部門	<input checked="" type="checkbox"/> 小学生部門 <input type="checkbox"/> 中学生部門 <input type="checkbox"/> 高校生部門 ※該当するものに☑を入れてください。	
献立名	ひろしまんてん！献立	
選択	主食	ごはん ・ パン ※どちらか選んで○をしてください。
募集	主菜・副菜・汁物	<u>メニュー名</u> 「 ○○○○○○ 」
レシピ	【作り方】	【材料】4人分
	①○○○○○… ②○○○○○…	・小松菜 10g ・レモン 5g ・牡蠣 100g ・鶏むね肉 100g
		<u>メニューの完成写真</u>

選定した広島県産食材について	広島県産食材（複数可）	小松菜、レモン、牡蠣、鶏むね肉
	○○○○○○○…	
メニューや献立のアピールポイント	○○○○○○○…	
	選択	主菜・副菜・汁物

ふりがな	ひろしま きゅうしょく	学校（所属）名	学 年
氏 名	広島 給食	○○立○○○小学校	第 ○ 学年
電話番号	○○○-○○○-○○○○		

※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。



ひろしま給食推進プロジェクト

令和8年度「ひろしま給食」 100万食メニュー募集！



選ばれたメニューには、表彰状・副賞を贈呈！

応募期間 令和8年7月1日（水）～9月4日（金）

応募部門 小学生部門・中学生部門・高校生部門

募集内容及び手順



バランスのよい献立に挑戦!!～地元食材の恵みで育む未来～

主食

ごはんかパン

のどちらかを選択しよう！

<募集メニュー>

主菜・副菜・汁物

広島県産食材を使った

新たなメニュー

1品を考えよう！

主菜・副菜・汁物

過去の

「ひろしま給食」

100万食メニュー

から1品選ぼう！

詳細は、募集要項をチェック！

《ひろしま給食推進プロジェクト》

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



ひろしま給食



で検索！

主催 広島県教育委員会

協賛 公益財団法人広島県学校給食会

広島県PTA連合会

株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所

カルビー株式会社

JA広島中央会

広島県漁業協同組合連合会

一般社団法人広島県歯科医師会

アヲハタ株式会社

カゴメ株式会社

JA全農ひろしま

株式会社ニシムラ

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社

指導助言 県立広島大学 地域創生学部 地域創生学科 杉山 寿美 教授

問合せ先 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

令和8年度「ひろしま給食」100万食メニュー募集 Q&A

Q1. カレーや丼は、メニューの対象になりますか。

A1. はい。主食にあわせるカレーや丼は対象になります。

例：ごはん（選択）＋カレー（新メニュー）＋100万食メニュー

例：ごはん（選択）＋丼の具（新メニュー）＋100万食メニュー

Q2. うどんやパスタなどの麺類は、メニューの対象になりますか。

A2. 主菜・副菜・汁物として麺類を使用していれば、メニューの対象となります。例：パン（選択）＋スープパスタ（新メニュー）＋100万食メニュー

Q3. おやつはメニューの対象になりますか。

A3. いいえ。今年度は、主菜・副菜・汁物のメニューを募集します。

Q4. メニューや献立を、友達や家族、地域の人たちと一緒に考えてもいいですか。

A4. はい。友達や家族、地域の人たちと一緒に考えてもかまいません。

Q5. 決まった食材を使わないといけませんか。

A5. いいえ。決まった食材はありません。

ただし、メニューには、広島県産の食材を1つ以上使用してください。

Q6. 広島県産の食材がどんなものがあるのかわかりません。

A6. 広島県産の食材は、野菜や果物、肉や魚たくさんあります。

広島県地産地消マップ（広島県地産地消推進協議会 作成）もありますので、参考にしてください。

<https://www.hiroshimakensan.org/map/>



Q7. 過去の「ひろしま給食」100万食メニューとはどんなものですか。

A7. 広島県教育委員会のホームページに載せていますので、参考にしてください。「主菜・副菜・汁物部門」から1つ選んでくださいね。

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



Q8. メニューを2つ考えてもいいですか。

A8. いいえ。募集メニューは1品です。

主食（ごはんかパンから選択）と、過去の「ひろしま給食メニュー」（主菜・副菜・汁物部門）から1品と、自分で考えたメニュー1品を組み合わせ、「バランスのいい献立」として、応募してください。

平成25年度～令和7年度 「ひろしま給食」メニュー一覧（主菜・副菜・汁物部門）

令和7年度		令和6年度		
広島お好みこバガリョウ	広島ほうれん草・ミソ・ミルクシチュー	広島モモ菜Miso Soup	りんごソースかけレンコンつくね	レモン甘酢でさっぱりクロダイのから揚げ

令和5年度		令和4年度	
栄養たっぷりきめな丼	8ヶ国産大豆の大豆のスパイススープ	広島産海と大地の千子ミックス	多幸運米(たごっんまい)揚げ

令和3年度		令和2年度	
丸ごと完食!!みぞしモ丼	小松菜のふわふわ千辛ナゲット	小いわしの新巻魚~いつも美味しいほとけに~	阿多田ちりめん骨(こつ)骨(こつ)かき揚げ



令和元年度			平成30年度		
噛みってる!GoGo炒め	広島野菜のごろごろスープ	揚げ野菜のかみかみサラダ	タコボテサラダじゃこ~!!!	野菜ごろごろおと姫トマトソース	大根と鶏肉の瀬戸内さっぱり煮

平成29年度			平成28年度		
熱く燃えろ!!CSーフ	ひろしまいい子いいこ	ひろしま愛あんかけ	ワクワクJJJ!	ぶた肉と広島食材たっぷりいため物	ひろしまんぶく!シャキシャキサラダ

平成27年度			平成26年度		
しまなみ海道 丸ごとマリネ	広島わんぱくちりしモン	せとうち さっぱりサラダ	ひろしましほしほしモン	ひろしまタコンサラダ	ひろしまじゃけえ!おぎんち揚げ

平成25年度			
ひろしまトンチキレモン	トントンもみじのひろしまソース	小いわしのみぞレドソースかけ	ひろしまあげスあげスちくわ



メニューのレシピについてはこちら!



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

