

給食だより 特別号

2024年(令和6年)
福山市教育委員会
(学校保健課)

★ひろしま給食推進プロジェクト★

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



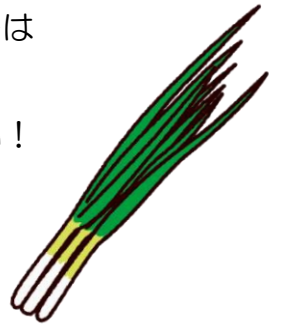
今年度は、広島県産の指定食材5品目(青ねぎ、大豆、ほうれん草、レモン、牛乳)を使ったメニューを募集しました。

数多くの応募作品からの県民投票の結果、今年度の統一メニューは『HIROSHIMA 特製モリモリ焼き』に決定しました。

福山市では、ひろしま給食メニューに選ばれた『食べてみんさい! ねぎと大豆のスパイシースープ』を提供します。

2品のレシピを裏面に記載しておりますので、ぜひご家庭でも作って、食べてみてください。

そのほかの受賞レシピも、広島県教育委員会のホームページに掲載されております。そちらもご確認ください。



大崎上島町立東野小学校

第6学年

藪上 夏歩 さん

HIROSHIMA

特製モリモリ焼き

アピールポイント

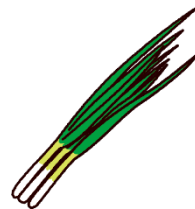
広島県を代表する食文化である
お好み焼きが、さっぱりモリモリ
食べられる!



おいしいよ!

使用する材料

指定5品目から



青ねぎ



レモン



牛乳

広島県教育委員会のホームページをぜひご覧ください

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



他のレシピは
こちらから!

作って食べよう★ひろしま給食

統一メニュー

❀ HIROSHIMA 特製モリモリ焼き ❀



	材料（切り方）	分量（4人分）	作り方
生地	じゃがいも（すりおろす）	1個	① ボウルに生地を全部入れて混ぜる。 ※じゃがいもの水分が少なければ牛乳を足す。 ② ①と豚肉以外の具を混ぜる。 ③ フライパン（ホットプレートでもよい）に油をひき、②を焼く。 ④ ③に豚肉をのせ、ひっくり返してふたをする。 ⑤ お好みソースとレモン汁を混ぜる。 ⑥ ④が焼けたら、お皿に移して⑤で作ったソースをかける
	小麦粉	200g	
	★牛乳	150ml	
	卵	1個	
具	★青ねぎ（小口切り）	1束	
	キャベツ（粗みじん切り）	1/8玉	
	もやし（2cm程度）	1袋	
	豚肉（スライス）	200g	
ソース	油	適宜	
	お好みソース	80g	
	★レモン汁	20g	

「ひろしま給食」メニュー

3月の給食に登場！

❀ 食べてみんなさい！

ねぎと大豆のスパイシースープ！ ❀



材料（切り方）	分量（4人分）	作り方
たまねぎ（1cmの角切り）	1個	① 鍋にオリーブ油をひく。 ② たまねぎ、大豆、ナス、オクラ、青ねぎ半分、ベーコンを①に入れて炒める。 ③ ②にトマトを入れ、カレー粉も加えて炒める。 ④ コンソメスープ、ローリエ、しょうゆを③に入れる。 ⑤ 初めは中火→沸騰したら、弱火で10分煮る。 ⑥ 火をとめて、残り半分の青ねぎを入れて、1分間ふたをする。 ⑦ 器に盛りつけて、完成。
★大豆水煮	125g	
ナス（1cmの角切り）	中1本	
オクラ（輪切り）	8本	
★青ねぎ（輪切り）	1束	
ベーコン（1cm幅）	40g	
トマト（ざく切り）	大1個	
オリーブ油	小さじ1	
カレー粉	小さじ1	
コンソメスープ	400ml	
ローリエ	1枚	
しょうゆ	小さじ1	

【福山市の給食メニュー】3月12日～14日に提供します！

*セルフフィッシュドッグ *温野菜

*食べてみんなさい！ねぎと大豆のスパイシースープ *牛乳

「ひろしま給食」メニューには夏が旬の野菜が使われていますが、給食では季節の野菜を使うなどのアレンジを加えています！