



令和6年度「ひろしま給食」100万食メニュー募集

食文化の魅力再発見

～地元食材を取り入れて「和食」に挑戦！！～

保護者の皆様へ

広島県教育委員会では、令和6年度ひろしま給食推進プロジェクトを実施します。本プロジェクトは、学校・家庭・地域が一体となり、学校給食を活用した食育の推進を通して、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けた児童生徒の育成を目指しています。

今年度は、食育テーマを「食文化の魅力再発見～地元食材を取り入れて「和食」に挑戦！！～」としてプロジェクトを展開し、「ひろしま給食」100万食メニューを広く募集します。

ご家庭で、お子様と一緒に料理やお食事をされる中で、お子様の未来のこと、日本の伝統的な和食文化のこと、「ひろしま給食」のことなどを考えたり話し合ったりしていただければと思います。

ご応募、お待ちしております。

広島県教育委員会

第4次食育推進基本計画(農林水産省)

重点事項(2) 持続可能な食を支える食育の推進

- ① 食と環境の調和:環境の環(わ)
- ② 農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの進化:人の輪(わ)
- ③ 日本の伝統的な和食文化の保護・継承:和文化の和(わ)

これらの持続可能な食に必要な、環境の環(わ)、人の輪(わ)、和食文化の和(わ)の3つの「わ」を支える食育を推進する。

■「ひろしま給食推進プロジェクト」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>



■「第4次食育推進基本計画」リーフレット(農林水産省ホームページ)

https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/210331_35.html



令和6年度

『ひろしま給食』100万食 メニュー募集

今年度のテーマは

**食文化の魅力再発見
～地元食材を取り入れて
「和食」に挑戦！！～**



【指定食材】：5品目

- クロダイ、レンコン、チンゲン菜、
広島菜(菜漬けを含む)、りんご

応募期間:令和6年6月19日(水)～8月9日(金)

地元食材を取り入れて、「和食」に挑戦しよう!!!

主食部門

ごはん
麺

主菜・副菜・汁物部門

おかず
汁物

おやつ部門

お菓子
デザート

応募の詳細は、募集要項をチェック!!!

お問い合わせ先：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
〒730-8514 広島市中区基町9-42
TEL：082-513-5036

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 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
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 カルビー株式会社
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

指導助言

県立広島大学 地域創生学部 地域創生学科 山岡 雅子 教授

ひろしま給食推進
プロジェクトHP

