



令和8年度「ひろしま給食」100万食メニュー募集

バランスのよい献立に挑戦！！～地元食材の恵みで育む未来～

保護者の皆様へ

広島県教育委員会では、令和8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「バランスのよい献立に挑戦！！～地元食材の恵みで育む未来～」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際には、栄養素や献立について、また地元の食材や「ひろしま給食」についても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5次食育推進基本計画（農林水産省）（案）

重点事項

- ① 学校等での食や農に関する学びの充実
- ② 健全な食生活の実現に向けた「大人の食育」の推進
- ③ 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大

■「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>



■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





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》



ひろしま給食



で検索！

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

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		
広島まわっこバカリリュウ	広島ほうれん草ミソ・ミルクシチュー	〇広島モヤMiso Soup〇	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	
栄養たっぷりまめひき肉	きんぴら（おでと大玉のスパイスソース）	広島産海と大地の千手ミックス	多幸運米（たこーんまい）揚げ

令和3年度		令和2年度	
丸ごと完食！！みどろモヤ	小松菜のふわふわチキンナゲット	小いわしの刺身（おでと大玉のスパイスソース）	阿多田ちりめん（こつ）骨（こつ）かき揚げ



令和元年度			平成30年度		
噛みこける！GoGo炒め	広島野菜のごろごろスープ	揚げ野菜のかきかきサラダ	タコボテサラダじゃこ〜!!!	野菜ごろごろおとろけトマトソース	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！！Cスープ	ひろしまいい子いいこ	ひろしま愛あなかけ	ワクワクJJJ!	ぶた肉と広島食材たっぷりのおいしめ物	ひろしまんぷく！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	ひろしましめぞりレモン	ひろしまタコンサラダ	ひろしまじゃけえ！ねぎちり揚げ

平成25年度			
ひろしまトンチンキレモン	トントンもみじのひろしまソース	小いわしのみぞれードソースかけ	ひろしまあげあげアチクワ



メニューのレシピについてはこちら！

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/kyouiku/juten-kyusyokusuisin-kyozai.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	☐ 小学校部門 ☐ 中学生部門 ☐ 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	☒ 小学生部門 ☐ 中学生部門 ☐ 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 ・ <u>パン</u> ※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○○○○○…	・ 小松菜 10g
	②○○○○○…	・ レモン 5g ・ 牡蠣 100g ・ 鶏むね肉 100g
		メニューの完成写真

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	過去の「ひろしま給食」100万食メニュー名 「 熱く燃えろ！！Cスープ 」

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。