

平成30年度

海田小学校

10月



きゅうしよくだより

～ ひろしま給食100万食プロジェクト ～

「地域のじまん 作って食べよう ひろしま給食」

(平成30年度キャッチコピー)



「ひろしま給食100万食プロジェクト」は、県民みんなで広島ならではの給食メニューを食べることで食生活の改善や健康増進など『食』に関する理解や意識を高めることをねらいとして行われています。

今年度、最優秀レシピ賞に選ばれたのは、呉市立白岳小学校2年生の児童が考えた「ひろしまオールスター★担々丼」です。海田町内栄養士部会では、このメニューにあう、海田らしい献立を考えました。今年度の海田ひろしま給食を紹介します。

## 海田ひろしま給食

10月19日（金）に海田町内すべての小学校で実施されます。

チームカラーが紫色のサンフレッチェをイメージしています。広島県の特産物のぶどうの実が丸ごと入っています。

### フーフー!! サンフレッチェゼリー

## ひろしまオールスター★担々丼



「海田ベジ食べるスープコンテスト」でグランプリに輝いた、海田西中学校の生徒が考えたスープです。プチプチした食感の大麦と、小松菜や白菜などの野菜がたくさん入っています。

広島県の特産物の“広島菜づけ”“ちりめんじゃこ”“レモン”が入っている栄養満点のスーパーどんぶりです。ちょっぴりピリカうなごまみそ味が、食欲をそそります。

### 体喜ぶ♪フーフーフーフ

海田南小学校5年生 小請海菜さんのメニューが「ひろしま給食」の優秀レシピ賞に選ばれました。

## 野菜ごろごろ おと姫トマトソース



広島県大崎上島で取れるフルーツのように甘い“おと姫トマト”で作ったトマトソースを、一口大に切った野菜にかけて食べます。

海田では、おと姫トマトがなかなか手に入らないので、他のトマトを使い、給食風にアレンジしたものを11日（木）に「海田ひろしま給食第1弾」として、出します。

この日は他にも、広島県の特産物の“みかん”のジュースを使った「みかんピラフ」や、海田町の町花“ひまわり”の種が入った「海田ひまわりスープ」が出ます。



今年度のひろしま給食のメニューは、「野菜ごろごろおと姫トマトソース」を含め5つあります。今月の4日,11日,19日の給食に出ます。昨年度以前の「ひろしま給食」メニューも出るので、お楽しみに！！

さあごー

# 「350！ベジ食べる朝ごはん」レシピ集 作成中です！

朝ごはん川柳と「350！ベジ食べる朝ごはん」レシピの応募に、たくさんの作品をご応募いただき、ありがとうございました。今年度も、川柳と朝ごはんレシピの応募作品から、それぞれ教育長賞を選出し、表彰する予定です。町内栄養士部会では、応募作品の中で優秀な作品をレシピ集にまとめ、各家庭に配布し、また学校での食育活動に活用させていただきたいと思っています。レシピ集はただいま作成中です。できるまで、もう少しお待ちください。