

プレスリリース [2023年5月1日]

(計2枚)

## G7開催地広島県の学校給食ご当地献立を中学校給食で提供します

「G7サミット」が2023年5月19日から21日まで広島県で開催されることに併せ、町田市中学校給食では、広島県が実施するひろしま給食推進プロジェクト（旧ひろしま給食100万食プロジェクト）※1で学校給食用にメニュー開発されたご当地献立を提供します。

世界経済、地域情勢、様々な地球規模の課題について意見交換がされ、世界的に注目を集めるG7サミットが開催されることを機に、開催地である広島県のご当地給食を食べる機会を設けることで、国際社会に興味関心を持つとともに、日本の食文化に興味関心を高めることを目指しています。

※1ひろしま給食推進プロジェクト（旧ひろしま給食100万食プロジェクト）とは、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を育成するプロジェクトです。

### ■献立内容

#### <ひろしまトンチキレモン>

豚肉（トン）と鶏肉（チキ（ン））に下味をつけ、米粉をまぶし、油で揚げたものに広島県の特産であるレモンを使った特製ソースをからめた料理です。肉の下味や特製ソースにレモン果汁を使った広島県ならではの一品です。

広島県は中国地方のほぼ中央に位置する県で、北部を中国山地、南部を瀬戸内海に囲まれた地形をしています。県の南部は温暖で雨や雪が少ない気候のため、かんきつ類の生産が盛んで、中でもレモンの生産量は日本一です。

ひろしまトンチキレモンは、2013年度の「ひろしま給食」統一メニューとして提供された献立です。



写真提供：広島県教育委員会

<ひろしまあげあげちくわ>

ちくわの天ぷらを広島風にアレンジしたもので、広島県の郷土料理「お好み焼」をヒントに作られた一品です。

青のり、刻みしょうが、お好みソースを衣に使っています。



写真提供：広島県教育委員会

■提供日

5月19日（金）

■予約の締切日時

5月10日（水）午後2時

<町田市の中学校給食について>

ランチボックス形式の給食か家庭からの弁当を持参するかの選択制で実施しています。

給食を希望する生徒には、教育委員会の栄養士が立てた献立を民間の調理業者が調理し、ランチボックスに盛り付けて学校へ配送しています。

■ 本件に関するお問い合わせ先

学校教育部保健給食課 課長 押切 TEL 042-724-2177