



学校教育部東広島学校給食センター

電話:082-425-3388(学校給食に関すること)

産業部農林水産課 ほか

電話:082-420-0939(東広島市の特産品に関すること)



学校給食に東広島市の特産品が登場

1 概要

東広島市では子どもたちの食育や地域の農業を支えるため、生産、流通、消費の関係者がつながるシステムを運用し、地場産野菜を学校給食に取り入れる取り組みを行っている。

この取り組みに加え、この度、広島県が物価高騰対策として新設した「おいしい！広島」農林水産物給食等提供事業補助金を活用し、価格や供給面で普段の給食には取り入れにくいシャインマスカットや鹿肉のジビエ（栄肉）、東広島こい地鶏、安芸津のじゃがいもなど東広島市の特産品を使った学校給食の提供を行う。

2 目的

- ・県内産農林水産物の活用により、学校給食の充実と食育の実施を図る
- ・東広島市の特産品における認知度向上を図ることで、地産地消の動機付けにつなげる

3 実施期間

令和8年10月～令和9年1月末までの間、順次実施

4 実施場所

東広島市立小・中学校（市内にある4つの学校給食センターから学校給食として提供）

5 実施概要

給食時間等において地域食材の紹介や動画・副読本を活用（教室内の電子黒板や児童生徒のタブレットにて教材を閲覧など）し、県産農林水産物の魅力や生産者のこだわりを伝える食育等を行う。

※ 鹿肉のジビエ（栄肉）については、理解を深めるための動画を市で作成



広島県ホームページ
食育教材



市作成
動画
(※)

6 学校給食で提供する県内産食材（予定）

	食材名（産地）	実施時期
1	シャインマスカット（市内産）	10月
2	鹿肉のジビエ（栄肉）（市内産）	11月
3	東広島こい地鶏・広島県産熟成鶏肉	11月
4	安芸津のじゃがいも（馬鈴薯／市内産）	12月
5	広島県産レモン	12月
6	和牛（広島県産黒毛和種）	1月
7	広島県産ブリ	1月

【参考】東広島市の特産品

シャインマスカット  農研機構ホームページ	東広島市安芸津町の果樹研究機関で育成され、2006 年に品種登録された日本生まれのぶどう。今年で誕生から 20 年を迎える。
ジビエ（栄肉）  東広島おでかけ観光サイト「ヒガシル」ホームページ	東広島ジビエセンターで捕獲されたシカとイノシシの肉で、肉を最大限新鮮な状態で血抜きをし、衛生的に処理した上で、ジビエの美味しさを追求したブランド肉。 低脂肪高タンパクの鹿肉や、栄養素が豊富なイノシシ肉はそのまま焼いて食べてもおいしい逸品。東広島のさまざまな飲食店でジビエ「栄肉」を使った料理が提供されている。
東広島こい地鶏  東広島おでかけ観光サイト「ヒガシル」ホームページ	地元農業者の協力を得ながら、市と広島大学が研究を重ね、令和 3 年に誕生した広島県唯一のブランド地鶏。くちどけのよい良質な脂肪酸と程よい噛み応えが特徴で、市内飲食店のほか、県内や東京都などの飲食店で提供されている。
安芸津のじゃがいも  東広島おでかけ観光サイト「ヒガシル」ホームページ	東広島市安芸津町は年間を通して温暖な気候と傾斜のある地形、特色ある赤土といった土壌を生かし、じゃがいもの生産が盛んな地域。ホクホク食感がたまらない食味の良い安芸津のじゃがいもは、広島県内はもちろん、県外からも人気がある。



いただきます! /
おいしい! 広島
大発見!!!

広島県の自然のめぐみを食べ、
 元気な体をつくり、ふるさとへの気持ちを育もう!



和牛
やわらかく
うまみたっぷり!



シャインマスカット
皮ごとバリッと
甘くてジューシー



鹿肉(ジビエ)
自然の中で
育った山のめぐみ



東広島こい地鶏
うまみが“こい”!
何度も食べたい
“こい”しい地鶏



ぶり
脂がのって
身がふっくら!



レモン(ゼリー)
さっぱり!
さわやかな酸味



安芸津のじゃがいも
ほくほくとした
優しい甘み

広島県には、山・海・大地の恵みがたくさんあります。
 生産者さんが気持ちをこめて育てた食べものを、
 みんなでおいしくいただきます!

① 食べよう!
 広島県や東広島市で育った米や、肉、魚、卵、野菜、
 果物などを給食でみなさんに届けます。



② 学ぼう!
 生産者さんのお話を聞いたり、動画を視聴したりして、
 食べものや料理について学びます。



**広島の「おいしい!」を
食べてみよう!**

※使用予定の食材です。
 物資の都合により、変更になる場合があります。

① 東広島キラキラマスカット 太陽の光をたっぷり浴びて育った、甘くて大粒のシャインマスカットです。 	② 東広島森から届いた鹿カレーライス 東広島の山で育った鹿の肉。ジビエは、栄養たっぷりです。 	③ うま味たっぷり広島鶏の親子煮(こい地鶏) くちどけのよい脂と肉の濃い旨味が特徴の地鶏です。 	④ 安芸津のじゃがじゃがコロッケ 赤土で育ったじゃがいも。ほくほくと優しい甘みがおいしさの秘密です。 
⑤ 広島県産レモンゼリー 瀬戸内の温暖な気候は、レモンを育てるのにぴったり! さわやかな酸味のレモンをゼリーにしました。 	⑥ 広島県産和っ! 牛丼 広島で大切に育てられた黒毛和牛。やわらかくて、うまみがぎゅっとつまっています。 	⑦ 広島海から届いたぶりの照り焼き 脂がのって、身がふっくらしています。広島県では、ぶりが養殖されています。 	ひとくち食べたら、にっこり! 食べ物のことを知るともっとおいしいよ! 

☆ あなたの「おいしい! 広島」No.1 は? ☆
 あなたの No.1 をみつけてみてね。

食べることは、**未来の広島**をつくること!
おいしい! 広島で元気にすごそう!