

健康づくり 基本計画 「食べる」
程よく塩分を減らして 野菜摂取を！

鉄分たっぷり まぐろハンバーグ



材 料

A	
・まぐろの血合い	100g
・もめん豆腐	100g
・かたくりこ	3g
B	
・タマネギソテー	30g
・ネギみじん切り	30g
・ショウガみじん切り	3g
・パン粉	15g
・サラダオイル	少々
・ソース	適量



作り方

- ① ミキサーにAを入れ、ペースト状にする。
- ② ①をボウルに入れ、Bを加え混ぜる。
- ③ ②を3つに分けて成型し、サラダオイルをひいたフライパンで焼く。
- ④ ソースをかけてできあがり。



最高の景色を2026 日本代表応援プロジェクト

6月11日（木）に開幕した2026FIFAサッカーW杯に合わせ、広野町では、橋葉町と共同で『最高の景色を2026日本代表応援プロジェクト』が行われました。大会期間中は役場職員が日本代表のユニフォームを着用して勤務をしながらエールを送ります。役場1階の児童図書室では、日本代表応援特設ブースを設置して、応援メッセージの掲示や代表選手の紹介などを行っています。広野町はサッカー日本代表を応援しています！



健康 づくり

食育セミナー

開催！

6月13日（土）、広野町学校給食共同調理場（学校給食センター）において、元サッカー男子日本代表専属シェフの西芳照さんを講師に迎えて『健康づくり食育セミナー』を開催しました。セミナーは日本代表応援プロジェクトの一環として開催され、西シェフは「食事で体を整える」をテーマに、成長期の子供たちに必要な栄養素を取り入れた「鉄分たっぷり まぐろハンバーグ」のライブキッチンや試食会、講話などを行いました。参加した小学生や保護者の皆さんは、西シェフが調理する姿を間近で見ながら、楽しく「食育」について学ぶことができました。



広野町大使も務める西芳照さん



参加者の皆さん



試食を楽しむ子どもたち



調理を手伝う小学生



ライブキッチンの様子



食事の大切さを語る西シェフ