

お知らせ

11月「食育の日」の取組を実施しました！

熊本県立大学「食育の日」を実施しました

～「食の高大連携」～

熊本県立大学では、本学で策定した「[くまもとさんち\(産地\)の食育ビジョン](#)」に基づき、学生食堂において「食育の日」の取組を行っています。

今回は、11月18日(金)に『食の高大連携』をテーマに、本学との高大連携モデル校の一つである熊本農業高校の生徒が生産した食材を使用したオリジナルメニュー「まるまる◎モリモリ定食」を提供いたしました。メニューは、熊本農業高校の生徒と、食健康科学科渡邊研究室の学生(4年生)の協同により、秋の旬の食材をふんだんに使い作成しました。

当日12時から、オムニバスリレートークを行いました。

提供した「食育の日」オリジナルメニュー

<p>『まるまる◎モリモリ定食』</p> <ul style="list-style-type: none">●さつまいもご飯(アイガモ米使用)●照りチキ(たまに大豆)●モリモリスープ●もぐもぐ大根サラダ●まるまる白玉フルーツ 	 <p>レシピはこちら</p>
---	--

リレートーク

司会：環境共生学部食健康科学科渡邊研究室4年 西 美紀

- ・高大連携について(環境共生学部環境資源学科 松添直隆教授)

本学の高大連携の取組について、平成19年から始まり現在中学・高校8校と連携しており、熊本農業高校とは「食と農」に関わる「ものづくり」をテーマに2007年から人的な交流を積極的に行っているという報告があり、これまで5カ年の「食育の日」のオリジナルメニューや、食育の日の「ポスター」を交えて紹介がありました。



食健康科学科4年西 美紀



環境共生学部 松添教授

・熊農における高大連携について（熊本農業高校 相葉忠臣教諭）

5年間の「食育の日」の取組を通しての具体的な効果として、熊本農業高校で生産した食材を使用し、メニューを考案、提供するという体験を通して生徒達が学習成果を上げることが出来ていること、食育を通して学ぶ事の面白さに広がりが出てきたこと、メニューを提供できる事で熊本農業高校と県立大学のポテンシャルの高い点に気付くことが出来たこと、についてご紹介いただき、今後も取組を継続させるとともに、連携が深まることを望んでいるとのお話をいただきました。



熊本農業高校 相葉教諭

・本日の食材と熊本農業高校の取組について（熊本農業高校生活科生徒）

まず、熊本農業高校の7つの学科紹介と同校での110周年の記念事業として作られた食育の取組として「くまおに」・「くまべん」の日（おにぎりやお弁当を自分で作って持ってくるという取組）などの紹介がありました。

生徒の皆さんは、「熊農で生産した食材を用い、『健脳食、まごたちわやさしいばい』をテーマにメニューを考えました。今日の『まるまる◎モリモリ定食』を食べると皆さんの脳が健康になります」と話しました。



熊本農業高校生活科の生徒



熊農で生産した食材の紹介

・本日のメニューについて（環境共生学部食健康科学科 渡邊研究室4年生）

熊本農業高校の生徒と本学環境共生学部食健康科学科渡邊研究室の学生と協同で考案したメニューについて、特にその栄養価と使用した食材である白菜の効用、保存について紹介しました。



食健康科学科渡邊研究室の学生



今回も、多くの地域の方にもご参加頂きました。

次回の「食育の日」は玉名市をテーマに12月20日（火）に実施します。

※レシピとポスターは今回も渡邊研究室の学生が作成しました。



本件に関する問い合わせ先

〒862-8502（大学専用郵便番号：住所記載不要）

熊本市月出3丁目1番100号

熊本県立大学地域連携センター食環境研究情報室

TEL 096-321-6612

[↑top](#)

[サイトポリシー](#) | [お問い合わせ](#) | [サイトマップ](#)

公立大学法人熊本県立大学 〒862-8502 熊本市月出3丁目1番100号 TEL 096-383-2929 FAX
096-384-6765

Copyright 2010 Prefectural University of Kumamoto All rights reserved.