

お知らせ

4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 ～くまもとさんち（産地）の春のおもてなし～

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。今年度第1回目は4月19日（木）に実施しました。

今回は、『くまもとさんち（産地）の春のおもてなし』をテーマに、くまもと県産飼料用米を利用した「プロジェクトF88」の取組を紹介し、飼料用米で飼育された「えこめ牛」と「八十八卵」を活用したオリジナルメニュー「春のまんPUKランチ」を、限定153食提供しました。

メニューは、食健康科学科渡邊研究室の学生が、“春のおもてなし”にふさわしい食材を使って考案しました。

提供した「食育の日」オリジナルメニュー

ぶく
『春のまんPUKランチ』

ビーフ

- えこめ牛ストロガノフ
- バターライス
- 八十八卵のたけのこスープ
- 桜エビ香るフレッシュサラダ
- 春のミルクプリン～いちごソース添え～





[レシピはこちら](#)

リレートーク

司会：環境共生学部食健康科学科4年 渡邊研究室 城間彩佳

- ・「プロジェクトF88」運動について
(熊本県農林水産部生産局畜産課草地飼料班 主幹 猪野敬一郎氏)

「日本の食料自給率の現状は、4割を切っています。その原因は、穀類等のほとんどを輸入に頼っていることです。畜産等の飼料も同様です。そこで、食料自給率を上げるために、水田の多面的機能を維持しながら、水田地帯で飼料用米を低コストで生産し、家畜頭数の多い地域で活用する取り組みを実施しています。それが『プロジェクトF88』運動です。『プロジェクトF88』は『F』が『feed=えさ』、『88=八十八』が『米』を意味しています。飼料用米を給与して生産された畜産物の認知度向上と、消費拡大のため、食材として『えこめ牛』や『八十八卵』を利用してもらう運動に取り組んでいます。」と「プロジェクトF88」運動のご紹介がありました。



熊本県農林水産部生産局畜産課草地飼料班 主幹 猪野敬一郎氏

・ 今回のメニューの特徴とレシピの紹介

(環境共生学部食健康科学科4年生 渡邊研究室の学生)

「今回のオリジナルメニューのメインであるビーフストロガノフは、県産飼料用米で育てられた食肉“えこめ牛”を贅沢に使っています。牛肉はたんぱく質、脂質、鉄を多く含み栄養価の高い食品で、特にたんぱく質には必須アミノ酸が多く含まれています。また、鉄は体内での吸収率が良く、貧血予防に有効とされています。卵は完全栄養食品とも言われ、牛肉同様、良質なたんぱく質源です。さらに、卵黄にはレシチンという脂質が含まれていて、血中コレステロール抑制作用があり、ビタミンB群も多く、エネルギー代謝を高め、疲労回復に役立ちます。」と栄養成分の特徴を、クイズを交えて説明しました。

最後に「今回、使用したモモ肉は、赤身が少なくたんぱく質の多い部位なので柔らかく、焼肉、煮込み料理に利用できるため、モモ肉の特徴を生かした煮込み料理にしました。季節感や色合いにこだわり、八十八卵をスープに、サラダに春キャベツ、デザートにいちごを使用しました。春の味覚を味わいながら召し上がってください。」と締めくくりました。



食健康科学科4年生 渡邊研究室

メニュー・ポスターは、環境共生学部食健康科学科渡邊研究室の城間彩佳、津口千奈未、東川麻里奈、松本ひかり、村田舞、四月一日梨沙さんが作成しました。

今回も、多くの同窓生や地域の方にもご参加頂きました。

次回の「食育の日」は宇城市をテーマに5月18日(金)に実施します。



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)

熊本市東区月出3丁目1番100号

熊本県立大学 地域連携センター 食育推進プロジェクト

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.