

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。

今年度第6回目は11月20日（火）に「食の高大連携」をテーマに実施しました。

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、オリジナルメニュー『秋彩ぼうぶらんち』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の協働により、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>あきいろ 『秋彩ぼうぶらんち』</p> <ul style="list-style-type: none">●カラフルピラフ●ふわふわぼうぶらコロッケ●彩りサラダ●鶏菜ごろんスープ●ナタdeミカンゼリー 	  <p>レシピはこちら</p>
--	---

オムニバスリレートーク

（司会：環境共生学部食健康科学科4年 渡邊研究室 松本ひかり）

・県立大の高大連携の取り組みについて

（環境共生学部 松添直隆教授）

「本学の高大連携の取り組みは、平成19年に始まり現在7高校・1中学校と連携し、双方の教育改善につながる取り組みを研究・試行しています。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人的な交流を積極的に行っています。」という報告と、過去5カ年の『食育の日』のオリジナルメニューとポスターの紹介がありました。



環境共生学部 松添直隆教授

・本日の食材と熊本農業高校の取り組みについて
 (熊本県立熊本農業高校生活科の生徒)

「熊本県立熊本農業高校は、今年で114周年を迎えた伝統のある農業高校で、7学科に分かれ、それぞれの学科で専門教科を学んでいます。熊農の取り組みには、開校110周年の記念行事としてつくられた『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)があります。また、本日のメニューには、農業科から“アイガモ米”、園芸果樹科から“春日ぼうぶら”、畜産科から“卵”、生活科から“白菜”と“大根”、食品工業科から“ベーコン”を提供しています。コロッケに使用している春日ぼうぶらは水分が多いのが特徴で、おからを加えて試行錯誤をしながらメニューを考案しました。私達、熊農生の思いのこもった食材をどうぞお召し上がりください。」と説明しました。



熊本農業高校で生産した食材



熊本農業高校生活科の生徒

・本日のメニューについて
 (熊本農業高校生活科の生徒と本学食健康科学科渡邊研究室の学生)

「春日ぼうぶらは、ひょうたん型の皮・中身ともに橙色のかぼちゃで、大きいもので長さ50cm、重さ5kgにまでなります。名前はJR熊本駅一帯の同市西区春日に由来があるとされ、熊本市が認定する15種類の伝統野菜『ひご野菜』の1つで、貴重なかぼちゃとして復活しました。」と紹介し、かぼちゃの栄養価、選び方、保存方法を説明しました。



食健康科学科渡邊研究室

今回も、多くの同窓生や地域の方にもご参加頂きました。

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。

次回の「食育の日」は、天草市をテーマに12月に実施します。



[今回のポスター](#)

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.