

2022年4月19日

「熊本県立大学食育の日」※1

「新入生に伝えたい！心まで温まる人吉・球磨の宝ランチ」 を開催します

人吉球磨地方の魅力を発信し、地域の活性化を目指して活動している熊本県立大学の学生グループ「KUMAJECT TOUR※2」と、熊本県立大学食育推進室が協力して、人吉球磨地方の郷土料理を学食のお弁当で提供します。「KUMAJECT TOUR」と「たべらボ※3」メンバーで人吉市のひまわり亭において実地研修を行い、学んだ郷土料理です。当日は人吉球磨地方の魅力を動画やポスター等でご紹介します。

お弁当は、新型コロナウイルス感染症感染対策のため、学内の学生・教職員向けの販売となっておりますが、大学生が実施する人吉球磨地方の復興および地域創生に関連した取り組みとして取材いただけますようお願いいたします。

■場所 熊本県立大学 大学会館 学生食堂（熊本市東区月出3丁目1番100号）

■日時 2022年4月19日（火）11:30～13:00（なくなり次第終了）

■価格 学生400円 教職員500円

■お問い合わせ

熊本県立大学環境共生学部食育推進室
担当：中村
〒862-8502 熊本市東区月出3丁目1-100
TEL:096-321-6720
Mail: shokuiku@pu-kumamoto.ac.jp

※1 食育の日：熊本県立大学学生が地域の食材について学び、その食材を使った学食メニューを考案し提供する事業

※2 KUMAJECT TOUR：人吉球磨地方の魅力を発信している学生グループ。SNSでの活用や地域外でのイベント規格によって、若者の視点から地域の活性化・認知度向上を目指している

※3 たべらボ：食のワークショップ、イベント企画、学食でのメニュー開発などを行い、自身の食生活のスキルアップと、学内外への食育を実施する学生グループ

熊本県立大学 4月食育の日
県大へようこそ！
入学おめでとう
人吉のデザート付き！
新入生に伝えたい！
心まで温まる人吉・球磨の宝ランチ
たべらボ×KUMAJECT TOUR

人吉・球磨のお母さんの味をお弁当に詰め込みました

山菜おこわ
人吉球磨産の山菜と、おこわを
かき混ぜて仕上げた、
たけのこ、おこわ、
干ししいたげ、
干ししいたげ、
干ししいたげ、
干ししいたげ

がね揚げ
きつまいもと粉類を使い、
「かじ」の形になるように油
で揚げた料理。冷めてもおい
しい、おがずにもおやつにも
なる味。

つぼん汁
人吉球磨の郷土料理といえば
この料理。家庭によって味が
異なり、具はごんじやく、豆
腐、がまぼこ、ちくわ、根菜
など。

※メニューは変更になる場合があります

価格：学生 400円 教職員 500円
日時：4月19日（火） 11:30～13:00
場所：熊本県立大学 学生食堂
主催：食育推進室、たべらボ、KUMAJECT TOUR
協力：ひまわり亭、ラッキーブランチ、ナチュラル・梅花庵