

# 保健大生開発

## 「ぜひ食べて」

豚の生姜味噌焼き弁当

ごぼうご飯の肉巻おにぎり

カラフル卵ロール



弁当の共同開発に携わった管理栄養士を目指す学生たち

サークルKサンクスと共同で

## 来月4日まで県内販売

県立保健大学(リポウィッツよし子学長)で管理栄養士を目指す栄養学科の学生が、コンビニエンスストアのサークルKサンクス(本部・東京)と共同で、栄養バランスに配慮した三つの新商品を開発した。県内のサークルKとサンクスの全183店舗で来月4日まで販売している。メニューは学生がアイデアを出し合い、打ち合わせや試食を重ねて作り上げた自信作で、「調理方法や調味料を工夫して栄養バランスにこだわった。ぜひ一度食べて」とPRしている。

(笹森美香)

商品は、寒い冬なら「カラフル卵ロール(210円)」の3品。味噌(みそ)で味付けした「豚の生姜味噌焼き弁当(498円)」、ご飯に食物繊維が豊富なゴボウを混ぜて、肉で巻いた「ごぼうご飯の肉巻おにぎり(298円)」、タマネギやニンジンなど、野菜の切り方を工夫してシャキシャキの食感にした

豚の生姜味噌を担当の商品が完成した。栄養学科2、3年生の有志の学生ら約20人が商品を考案し、教員が指導・助言。試作と試食を繰り返し、三つの商品が完成した。

過程の制約の中で、

きるものを作ることを大変さを感じた」「付け合わせや配置など細部までこだわった」、肉巻おにぎりを担当した星佳織さん(2年)は「肉の種類にもこだわった」と語った。卵ロールを担当した三橋花奈さん(3年)は「食べ応えのあるものにするため、それぞれの野菜の切り方までこだわった」と振り返った。

共同開発は、社会貢献を目的として行っている。に、大学などの教育・研究機関と企業が連携して事業を行う、産学官連携活動の一環として行った。