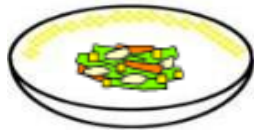


がつ ^{だいがく} ^{こんだて} 5月「大学コラボ献立」 (九州女子大学) ^{きゅうしゅうじょしだいがく}

ちく ^{にち} ^{きん} A地区29日(金) / B地区22日(金)



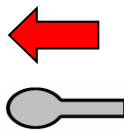
バナナ



アーモンドサラダ



なでしこハヤシライス



ごはんにかけます

だいがく ^{こんだて} ^{しないえいようし} ^{しょうせいだいがく} 大学コラボ献立は、市内栄養士養成大学と
 コラボレーションした、^{だいがくかんしゅう} ^{こんだて} 大学監修の献立です。
^{えいようし} ^{たまご} ^{がくせい} 栄養士の卵である学生のみなさんから ^{あた} ^ら 新
^{はっそう} ^と ^い ^{こんだて} ^い しい発想を取り入れ、献立に生かしています。
^{こんげつ} ^{やはたにしく} ^{きゅうしゅうじょし} ^{だいがく} 今月は、八幡西区にある九州女子大学
^{えいようがっか} ^{がくせい} ^{こうあん} 栄養学科の学生が考案した、「なでしこハヤシ
 ライス」が登場します。

なでしこハヤシライスができるまで



^{きゅうしゅうじょし} ^{だいがく} 九州女子大学に「おいしい給食大作戦」のひとつとして「北九州市の子ども達が喜ぶ
^{きゅうしよく} ^{こんだて} ^{かんが} 給食の献立を考 ^{ねが} ^{こころよ} ^ひ ^う ^{やく} えていただけませんか」とお願いしたところ、快 ^{はんとし} ^{えいようめん} ^{あじ} ^{てい} ^か ^{かく} く引き受けてくださり、約 ^{じゅぎょう} ^{なか} ^{なんど} ^{なんど} ^し ^{さく} ^か ^{かんせい} 半年かけて、栄養面や味、低価格をポイントに、授業の中で何度も何度も試作を重ね、完成
 しました。

「なでしこハヤシライス」は、じゃがいも、たまねぎ、トマトなどの
^{じもと} ^{やさい} 地元の野菜をたっぷり使用し、できるだけ多くの子 ^お ^こ ^{たち} ^{いっしょ} ども達と一緒に
^た 食べることができるようにと ^{しょくもつ} 食物アレルギーにも ^{はいりょ} ^{こんだて} 配慮した献立
 です。



^{きゅうしゅうじょし} ^{だいがく} ^{がくせい} 九州女子大学の学生のみなさん

^{かんり} ^{えいようし} ^め ^ざ ^{わたし} ^{なんど} ^し ^{さく} 管理栄養士を目指す私たちが、何度も試作して
 やっと出来上がった「なでしこハヤシライス」です。
^{きたきゅうしよく} ^{じつさい} ^{きゅうしよく} ^{ていきょう} 北九州市で実際に給食に提供することができ、
 とてもやりがいを感じています。
 トマトが ^{にが} ^て ^{ひと} ^た ^{あじ} 苦手な人にも食べやすい味になっていま
 す。ぜひ、^た 食べてみてくださいね。