

広島修道大学学生コラボ企画！

ヤンニョムチキン

Yangnyeom chicken

■献立■

- ・ヤンニョムチキン
- ・チヂミ
- ・ほうれん草のナムル
- ・もやしとにんじんのナムル
- ・トッポギ



Natural make smile

笑顔になるお弁当

おすすめPOINT

今回のお弁当のポイントは、韓国料理を中心にしたところです。理由として、韓国料理は今人気度がUPしているので、沢山の人に食べてもらえと思い、メニューを決めました。また、ヤンニョムチキンは少し辛めなので体が温くなる、温活に注目しました。



広島修道大学健康科学部健康栄養学科

藤崎さん

広島修道大学学生コラボ企画！

チキンソテー 洋風 みそソース Chicken saute

■献立■

- ・チキンソテー
- ・にんじんのごま酢和え
- ・椎茸と大根のしょうが煮
- ・フライドポテト
- ・キャベツとフロッコリーの
温野菜サラダ



Natural make smile
笑顔になるお弁当



おすすめPOINT

レッツ!
腸活!

今回のお弁当のポイントは味噌を使用したところです。免疫細胞を活性化させ免疫力up、善玉菌を増やし腸の活性化が期待できます！

私たちが
考案しました



広島修道大学健康科学部健康栄養学科

川村さん 児玉さん 池田さん