

広島県産の食材（小松菜・さつまいも）を用いたレシピ開発 高齢者やレストランにレシピカード配布 高齢者向け栄養教室も実施

広島修道大学（広島市安佐南区）健康科学部健康栄養学科の学生が、「ひろしま地域食材PR促進事業」の一環として広島県産の小松菜やさつまいもを用いたレシピを開発し、レシピカードの配布を行いました。

事前に農園での生産者・販売者との交流を行い、広島県下で栽培されている野菜について見識を深めた上で、レシピを開発しました。レシピとともに栄養価や調理のポイントを付記したレシピカードは、安佐南区戸山地区の高齢者に配布し、市内のレストランにも設置し配布しています。安佐南区戸山地区の高齢者へ配布する際は、レシピの説明ののちに、栄養教室も開催しました。詳細は以下の通りです。

記

開発者：広島修道大学 健康科学部健康栄養学科 藤井文子ゼミ（学生9名）

開発時期：2021年度 7月～11月

配布時期：2022年3月～

使用食材：小松菜 さつまいも

開発レシピ：

- ・小松菜と鶏肉のクリーム煮 ・小松菜のキッシュ
- ・小松菜ポテトサラダ ・小松菜と牛乳のスムージー
- ・さつまいも大福 ・さつまいもマフィン ・さつまいも羊羹
- ・さつまいもの豆乳カレースープ ・さつまいものガレット



ひろしま地域食材PR促進事業とは：

ひろしま地産地消推進協議会が行う事業。管理栄養士、栄養士、調理師等を目指す大学生等が県産農林水産物の食材としての価値を高め、県民に広くPRすることにより地産地消の推進を図る。



戸山地区での栄養教室の様子

以上

【本件に関するお問い合わせ】

広島修道大学学長室総合企画課 本多・俵

Tel：082-830-1102 Fax：082-830-1324

公式サイト：<https://www.shudo-u.ac.jp/> 《Facebook 公開中》 Eメール：kouhou@js.shudo-u.ac.jp