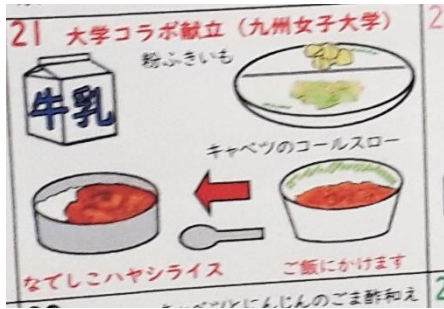




九州女子大学監修

# 「なでしこハヤシライス」が北九州市の学校給食に提供されました！！



九州女子大学家政学部栄養学科は北九州市教育委員会と連携し、学校給食改善の取り組みとして九州女子大学監修「なでしこハヤシライス」を開発しました。「なでしこハヤシライス」は令和6年5月に全市小・中学校へ導入され、5月21日は栄養学科学生10名が深町小学校に行き、児童と一緒に試食しながら開発までのエピソード、工夫点などをプレゼンしました。

「なでしこハヤシライス」は令和6年度「おいしい給食大作戦！！」として、北九州市長定例記者会見でも2回、紹介されています。





SDGs をコンセプトとした安くておいしくてヘルシーな学校給食のためのハヤシライスですが、実際に学校給食に取り入れるためには価格を 70 円以内とし、牛乳・乳製品へのアレルギー対応が必要でした。材料費 70 円以内を実現させるために、カゴメ株式会社様の子会社響灘菜園株式会社より規格外で商品にならないトマトをいただき、使用しました。学生達はこれまで大学で学んだ知識を生かし、牛肉を豚ひき肉へ代えたり、牛乳・乳製品を使用せずにコクを出すために調味料やスパイスの使い方を工夫したり試行錯誤を重ねました。



また、栄養面においても豚肉を使用することでエネルギーを作り出すビタミン B<sub>1</sub> が豊富であること、からだを作るたんぱく質、筋肉を収縮するのに必要なカリウム、腸の調子を整える食物繊維が多く含まれ栄養満点であることなども説明し、子ども達は真剣に聞いている様子でした。「なでしこハヤシライス」は子ども達に大好評で、**トマトが苦手でも食べやすい！今までで一番おいしかった！**との声が聞こえてきました。**本日の残食はゼロ！**と学生達も歓声を上げて喜んでいました。







学生からの謝辞の様子



調理を行っている給食室を見学している様子



管理栄養士を目指す私たち学生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」、九州女子大学で学んだことを生かし、価格やアレルギー対応の問題点を実践的に勉強する機会となりました。今回、北九州市での初めての試みとして実際に給食へ取り入れていただき、子ども達の笑顔がみれてとてもやりがいを感じています！！

当日の様子は TNC「記者のチカラ」、KBC「シリタカ」、アサデスで放映されました！

