

NEWS RELEASE

報道機関各位



学校法人尚綱学園
熊本市中央区九品寺 2 丁目 6-78
TEL 096-364-0116

2018 年 11 月 28 日

【尚綱大学・尚綱大学短期大学部】

尚綱学食レシピコンテスト受賞作品の学食での提供について ～熊本市との連携協力に関する包括協定に基づき 熊本市及びJA熊本市から提供されたトマトを全作品に使用～

尚綱大学では毎年、『尚綱学食レシピコンテスト』を実施しています。これは、テーマに沿ったレシピの開発及び学食での提供を通して学生個々の「食」への関心を高め、バランスの良い食事について理解を深めるとともに、学生が食育に楽しく取り組めるようにすることを目的に実施しているもので、今年で 5 回目となります。

今年、平成 29 年 3 月締結の「熊本市との連携協力に関する包括協定」に基づき、熊本市及びJA熊本市より地元産トマトを提供いただき、そのトマトを食材として必ず使用することをルールとする「尚綱ガールズ トマトレシピコンテスト」をテーマに開催しました。

九品寺キャンパスの 3 学科(生活科学部栄養科学科、短期大学部総合生活学科および食物栄養学科)の学生を対象にオリジナルレシピを募集した結果、応募総数 199 点の中から、1 次審査、2 次審査、最終審査を経て、グランプリ 1 点、優秀賞 4 点、入選 5 点のレシピが選ばれました。このうち、上位 5 点の作品を、尚綱大学の学食で提供します。それぞれ 1 日限りの限定販売です。学生らしい斬新なアイデアが詰まったメニューを、この機会に是非ご賞味下さい。

※今回の包括協定に基づき熊本市及びJA熊本市から提供されるトマトは、県単位では収穫量日本 1 位であり、熊本市及びJA熊本市の方では、地産地消ならびに熊本産農水産物の PR を兼ね、本学に対して協力があつたものです。

1、日時及び提供メニュー、順位

【第 1 弾】 11 月 29 日(木) 「トマトでさっぱり!! 栄養満点トマト担々麺」(グランプリ)

【第 2 弾】 12 月 5 日(水) 「あんかけたまつま丼」(2 位)

【第 3 弾】 12 月 11 日(火) 「タイピーin(エン)トマト」(3 位)

【第 4 弾】 12 月 14 日(金) 「揚げ野菜のトマトラーメン」(4 位)

【第 5 弾】 12 月 20 日(木) 「ライスバーガー」(4 位)

※提供時間は、各日 11:30～13:30(前日 14:00～当日 11:00 までに予約可)

※メニューはいずれも 500 円で提供。各日 50 食限定。

※メニュー詳細は、別紙参照。

2、場 所 尚綱大学・尚綱大学短期大学部 九品寺キャンパス(1 号館 1 階食堂)

3、主 催 尚綱食育研究センター

4、その他 取材の際は、尚綱食育研究センターまで事前にご連絡ください。

【問合せ先】

尚綱食育研究センター

電話(代表)096-362-2011

担当 九品寺キャンパス庶務会計課

吉田、荒木

※送付資料 2 枚(本紙を含む)

尚綱学食レシピコンテスト 受賞作品

《テーマ》尚綱ガールズ トマトレシピコンテスト

優秀賞受賞作品

(主食+主菜)
タイビーIn (エン) トマト
(デザート)
みかんゼリー



【作成者コメント】
トマトは「くまものおいしい赤」の1つです。オリジナル料理を作るなら熊本の料理をアレンジしたいと考えました。そこで熊本の郷土料理である太平煮にトマトを入れて作ってみました。

12月11日(火) 限定50食 500円で販売

【応援メッセージ】郷土料理である太平煮にトマトを入れるという斬新なアイデアに脱帽です。見た目も鮮やかで食欲をそそります。野菜もたっぷり入って栄養価も高いのにとってもヘルシーです。トマトの酸味によりあっさり食べられる一品になりました。

グランプリ受賞作品

(主食+主菜)
トマトでさっぱり!!
栄養満点トマト担々麺
(副菜)
なすときゅうりのサラダ



【作成者コメント】
トマトを湯むきして丸ごと入れて、見栄え良く、トマトの味が感じられるようにしました。担々麺の濃厚な味を、トマトをたっぷり使うことであっさりとした味に仕上げました。トマトにはリコピンが多く、アンチエイジング効果もあるので、女性にはうれしい食材です。

11月29日(木) 限定50食 500円で販売

【応援メッセージ】担々麺にトマト?! という組み合わせに驚きました。しかし、濃厚な担々麺のスープとトマトの甘さと酸味がよくマッチして、まろやかであっさりとした味になっています。野菜の使用量が280gとたっぷり、1食で1日分の2/3以上の野菜が摂取できるのも魅力です。

優秀賞受賞作品

(主食+主菜)
揚げ野菜のトマトラーメン
(副菜)
小松菜と野菜のナムル



【作成者コメント】
野菜をたっぷり摂取できるように考えました。この2品で1日に摂取しなければならぬ野菜の半分を摂ることが出来ます。揚げ野菜を盛り付けることで、見た目もおいしくしました。

12月14日(金) 限定50食 500円で販売

【応援メッセージ】日頃の栄養に関する学習を生かしたメニューですね!! トマトの赤い色素の成分「リコピン」は、抗酸化作用が強いことが分っています。油を使った調理法によって、吸収がぐんと高まり生で食べるよりも、効率よくリコピンをとることができます。さあ斬新な女子ランチ★レシピで元気をいただきましょう!!

優秀賞受賞作品

(主食+主菜)
あんかけたまトマ丼
(汁物)
冬野菜の豆乳スープ



【作成者コメント】
丼ひとつで主食、主菜、副菜を摂ることが出来ます。野菜もたっぷりヘルシーで、もやしナムルと一緒に食べるとピリッとした味わいになり食欲も増進します。あんことトマトの相性が抜群で、豊かな味わいです。冷えた体をポカポカにしたいと考え、全ての食材に火を通しました。

12月5日(水) 限定50食 500円で販売

【応援メッセージ】トマトの赤色と卵の黄色が目目に鮮やかな一品です。丼の具材をあんかけにすることで冬でも冷めにくく、最後まで美味しくいただくことができます。スープを付けることで、これからの季節にぴったりな“あったかメニュー”の完成です。

優秀賞受賞作品

(主食+主菜)
ライスバーガー
(汁物)
コンソメスープ



【作成者コメント】
意外性のある料理を考えたいと思い、トマトのかき揚げをご飯のパンズで挟んだライスバーガーを作りました。パンズは、ご飯にしよゆ等を加えて焼くことで焼きおにぎりのような見た目と香ばしさを出しました。

12月20日(木) 限定50食 500円で販売

【応援メッセージ】トマトを加えた「かきあげ」バーガーは、斬新でアイデア溢れるメニューです。トマトとごぼうの食感や未知数の味わいが楽しみな1品です。ボリュームたっぷり食べて食べたえが有りそうです。食べる前から楽しみです。