

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

2019 年 11 月 21 日

【尚綱大学・尚綱大学短期大学部】

第 6 回尚綱学食レシピコンテスト 「尚綱ガールズ さかなレシピコンテスト」のテーマで 受賞した 5 作品を学食で提供！

尚綱食育研究センターでは毎年、『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 6 回目となります。

今年は、さかな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 さかなレシピコンテスト」をテーマに開催しました。魚食の魅力再発見ならびに熊本県水産物の PR を兼ねています。

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 229 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、本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。

1、日時及び提供メニュー、順位

【第 1 弾】 11 月 20 日(水) 「いわしのやわらかハンバーグ」(グランプリ)

【第 2 弾】 11 月 28 日(木) 「さばの甘酢炒め」(2 位)

【第 3 弾】 12 月 5 日(木) 「イカと枝豆ととうもろこしのかき揚げ丼」(3 位)

【第 4 弾】 12 月 13 日(金) 「さけのクリームパスタ」(4 位)

【第 5 弾】 12 月 17 日(火) 「赤魚フライの卵とじ丼」(5 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。 ※一般の方も利用可。

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 階学食)

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。

※送付資料 2 枚(本紙を含む)

【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