

タイトル	名古屋づくし生春巻き		
チーム名	生春巻き		
学校名	東海学園大学		
参加者名	森 有美	工藤 麻衣	土川夕美
いいともあいち会員名	株式会社名給		
コラボした食品・食材	八丁みそ味ソース		

コラボの理由

株式会社名給は、学校給食、病院、高齢者福祉施設、事業所、外食産業などの食品卸を中心として各施設の給食運営に幅広く参入されている企業です。給食を取り巻く時代のニーズを捉え、各施設からの要望に応えるべく食品調達、新商品の開発及び販売を通して人々の食を陰から支えています。将来、管理栄養士として特定給食施設において患者、利用者の栄養改善に寄与する食事提供のためには、料理の知識だけでなく使用する食品についての知識を深めることはとても重要なことです。また、給食を支える冷凍食品、半調理加工品など様々な商品が開発され、そのような食品を料理に上手に活用するための商品知識や、トレンドを取り入れた商品など最新の商品情報を把握する必要があります。今回のコラボを通して、学生達は市場に出回っている商品知識を深めることが出来、株式会社名給様は学生が考える様々な献立にどのような商品の組み合わせが良いかという提案が出来るという利点がコラボの理由となります。

「持続可能な食」のポイント

農林水産省より「持続可能な食を支える食育の推進」として①食と環境の調和、②農林水産業や農山漁村を支える多様な書体との繋がり深化、③日本の伝統的な和食文化の保護・継承があげられています。

今回の応募において、①の食と環境の調和をテーマとして、将来の日本を支える育ち盛りの子どもを対象とし愛知県産品の積極的な利用、食品ロスの削減を考慮して料理を考案しました。また、食品ロスに関して子供の成長を考慮した栄養量の確保、食べ残しが無い美味しい食事、食品の無駄のない利用を主眼に献立作成を行いました。

愛知県産物の利用では、愛知県名物の中から「味噌」と「きしめん」をピックアップし、味噌を肉みそにしてきしめんと混ぜ合わせることで子どもが好みそうな美味しい味に仕上げました。また、子どもでも食べやすい形態にするため、ライスパーで包み、きゅうりやにんじんで華やかになるよう見た目も工夫しました。

味噌の主原料である大豆は、良質なたんぱく質を豊富に含み、発酵することによってアミノ酸やビタミンなどが多量に生成され、栄養的に優れた味噌になります。このように成長期に必要なたんぱく質やビタミンなどが摂取でき、きしめんを用いることで炭水化物も摂取できると考えました。

以上のことを工夫し、子供の成長を考慮した栄養量の確保や食べ残しが無い美味しい献立を作成しました。

完成品の写真



材料（2人分）

豚ひき肉 60g
ねぎ 40g
おろしにんにく 2g
おろししょうが 2g
ごま油 4g
◎八丁みそ味ソース 20g
◎きしめん 80g
にんじん 20g
きゅうり 39g
レタス 10g
ライスペーパー 2枚

作り方

①フライパンにごま油をひき、豚ひき肉、みじん切りしたねぎを炒める。さらにおろしにんにくとおろししょうがを加えて炒め合わせる。
②ひき肉に火が通ったら、八丁みそ味ソースを加え、中火で加熱する。
③炒め終わった肉みそは、冷ましておく。
④きしめんはゆでて、5cm程度の長さに切る。
⑤ライスペーパーはぬるま湯に浸し、やわらかくなったらに、②、④を入れて包み、食べやすい大きさに切る。
⑥皿にレタスを敷き、⑤を乗せる。

※愛知県産の食材には◎をつけてください

2人分の材料費 190 円