



新潟医療福祉大の学生が考案の
健康メニューが市役所食堂に登場

新潟医療福祉大の学生が塩分量などに配慮し、地元の旬の食材や三条市の特産品の車麩などを使って考案した、地域性豊かな健康メニューが、市役所食堂に日替わりで登場します。

【本件のポイント】

- 新潟医療福祉大の学生が考案した健康メニューが市役所食堂に登場
- 栄養管理士を目指す学生が栄養に係る地域課題や塩分量などを考慮した地域性豊かで健康的な食事

【本件の概要】

新潟医療福祉大学で管理栄養士を目指す健康栄養学科3年生の3人が、地域の人々の健康の保持増進や疾病予防に関する公衆栄養学の実習を三条市役所でを行い、栄養に係る地域課題を踏まえつつ、地元の食材等を用いた健康メニューを考案しました。

1 提供メニュー

・12月20日（月）

豚肉と里芋の炒め煮、カブの甘酢漬け、ごはん、かきたま汁

・12月21日（火）

車麩のカレーピカタ、鶏肉と水菜のサラダ、ごはん、小松菜のみそ汁

・12月22日（水）

たらのバジルソテー、コールスローサラダ、野菜スープ

※期間中は、レシピの配布も行います。

2 ところ 三条市役所食堂「地下食 COCO」

3 価格 1食 600円

【問合せ】 三条市福祉保健部 健康づくり課 食育推進室 小林

電話：0256-34-5448