

III

広報活動

食withプロジェクト ～レシピ甲子園コンテスト～

大学附属機関である栄養クリニックは、地域貢献、教育、研究の他に、一般市民に食生活や健康に関する情報提供を行うとともに、専門領域の機関や施設から講演や取材等の要請があれば、大学での研究成果を社会に広く還元する学術・広報活動の一環として積極的に広報活動を行っている。本年度の主な活動内容を以下に示す。

◆食withプロジェクト ～レシピ甲子園コンテスト～

読売新聞大阪発刊60周年記念共催事業として、平成24年度から「食withプロジェクト」を展開した。健康な生活を送るために欠かすことができない「食」について、市民とともに様々な角度からアプローチし、継続的な食育の普及啓発を行うことを目的としている。その中で、平成25年度より高校生が作る朝ごはん「第1回 食with レシピ甲子園コンテスト」が始まり、本年度で第5回目を迎えた。

- 主催：読売新聞社
- 共催：京都女子大学栄養クリニック
- 後援：文部科学省、農林水産省近畿農政局、
京都市教育委員会
- 実施期間：平成29年5月～平成30年1月



応募者・受賞の経過

- 第1回（平成25年度） 応募数1,346作品
(個人賞7作品、団体賞18校)
- 第2回（平成26年度） 応募数2,316作品
(個人賞8作品、団体賞19校)
- 第3回（平成27年度） 応募数4,168作品、
(個人賞8作品、奨励賞9作品、団体賞11校)
- 第4回（平成28年度） 応募数4,843作品
(個人賞8作品、奨励賞7作品、団体賞10校)
- 第5回（平成29年度） 応募数2,496作品
(個人賞7作品、奨励賞4作品、団体賞10校)

企画・制作／読売新聞社広告局 広告



食with 第5回
レシピ甲子園
高校生がつくるレシピコンテスト開催!

あなたの自慢の朝ご飯レシピ、 お待ちしております!

メインテーマ 食を通して、
家族を笑顔に **健康、笑顔の朝ごはん**

あなたの大切な家族と自分の健康を考え、自身で食材を選んで考案した
“朝ごはん”の素敵なオリジナルレシピを募集しています。奮ってご応募ください。









募集要項

応募資格 高校1年生～3年生

応募方法 テーマに沿ったレシピを作成して専用応募用紙に必要事項を記入し、完成作品の写真を貼付の上応募。未発表で本人のオリジナルレシピに限ります。

送付先 〒539-0027 (住所不要)
読売新聞大阪本社広告局「食withレシピ甲子園」事務局

審査基準 ①「テーマとの合致」②「栄養価」③「新規性・独創性」
④「再現性」⑤「60分以内で調理できるか」
※最終審査会では「味、食べやすさ、食感」を加えて評価します
※最終審査会では事前に下準備したものを持ち込むことはできません

贈賞 ★文部科学大臣賞[1点]………盾と図書カード(5万円)
★京都女子大学優秀賞[1点]………盾と図書カード(3万円)

6月の広告

【応募から表彰式までの経過】

本年度のレシピ甲子園コンテストの主な実施内容と広報記事を示す。

実施日・内容	備考
H29年6月～7月 掲載（読売新聞大阪本社版） 第5回食with甲子園プロジェクト広告	
H29年5月初旬 全国高等学校72校にレシピ募集メール送信	
H29年6月初旬 全国高等学校730校にレシピ募集DM発送	応募申請用紙発送
H29年9月25日 「レシピ甲子園」応募締切	2,496作品の応募
H29年9月下旬 「レシピ甲子園」応募作品一次審査 H29年10月 「レシピ甲子園」応募作品二次審査	90作品選出、 個人賞、奨励賞、団体賞選出
H29年12月3日10:00～17:00 「レシピ甲子園7作品」の最終審査会および個人賞・団体賞の表彰式	会場：京都女子大学 最終審査・表彰式参加者23名
H30年1月4日 掲載（読売新聞大阪本社版） 「レシピ甲子園」結果特集号	審査結果広報記事

・ <http://www.yomiuri-osaka.com/shokuwith/report.html>にて関連情報掲載

「食を通して、家族を笑顔に」のキーコンセプトで始まり、全国高校生を対象とした「第5回食withレシピ甲子園」高校生がつくるレシピコンテストに、2,496作品の応募があった。今年から新聞広報活動を大幅に縮小したことにより、応募数が本年度は昨年度の約半数に減少した。

夏休みを活用し、家族や自分の健康を考え、慌ただしい朝に簡単に作れて栄養バランスのよい朝ごはんのオリジナル作品を募集した。料理の特徴と家族などに食べてもらった感想文と、①テーマとの合致、②栄養価と食材の生かし方、③新規性・獨創性、④再現性（3人分レシピの適切な記載）、⑤60分以内での調理完成度、⑥味、食べやすさなどを5点×6の30点満点で評価した。

高校生らしい作品名が多く、「忙しい両親、野菜嫌いの家族、祖父母のために」などと家族のことを考え、朝ごはんの重要性をしっかりと捉え、栄養バランスを考え、簡単で食べやすい料理など、評価すべき作品が多かった。しかしその反面、使用材料の重量の誤りや、調味料がすべて適量と記載され、仕上がりの状態がわからない作品もあった。二次審査は一次審査で選出された90作品の中から11作品を選び、その中から、最終審査対象となる7作品を選出し、惜しくも最終作品に漏れた4作品を奨励賞とした。

【審査会】

- 日時：平成29年12月3日（日）11:00～14:15
- 開会式：京都女子大学B校舎 B114
- 参加者：最終審査対象の7名と付き添い家族、高校教諭、審査会開催関係者の参加
- 試作室：B校舎 調理学第3実習室 B203
- 運営協力者：食物栄養学科の実験助手1名、LS1名、食物栄養学科4回生アルバイト2名

- 審査室：B校舎 給食経営管理実習室B211
- 審査員：京料理「木乃婦」三代目 高橋拓児、読売新聞大阪本社広告局第一部部長 西村まなみ、栄養クリニック指導教員 中山玲子、今井佐恵子、副栄養クリニック長 木戸詔子

慣れない施設にもかかわらず、高校生達は前向きな態度で一生懸命に挑戦して、全員が時間内に完成することができた。完成した作品を前に自己PRを行い、審査員の質問に答えていただき、審査に入った。その後、R研究棟 栄養クリニック2Fに場所を移し、表彰式の準備までの時間を使い、栄養クリニック長から栄養クリニックの設置目的と活動実態についての紹介を行った。



PRの様子



試作の様子

【表彰式】

- 日時：平成29年12月3日（日）15：20～16：20
- 場所：R研究棟 栄養クリニック3F
- 参加者：高校生とその家族・高校教諭23名、京都女子学園および読売新聞社関係者
- 実施内容：プレゼンターの京料理「木乃婦」三代目 高橋拓児、本学学長、栄養クリニック長、読売新聞大阪本社広報局第一部長より、受賞の方々に表彰状と賞金、記念品が贈呈され、最終審査の7作品に対して各審査員からコメントがあった。



学長から最優秀賞の授与



下記に個人賞および団体賞の一覧表を示す。最終審査対象7作品の詳細は、前述のHPをご覧ください。

◆最優秀賞・文部科学大臣賞（1名）

栄養まんてん朝ごはん!!

森口アカリ（園部高等学校3年）

◆京都女子大学優秀賞（1名）

朝（ちょう）お手軽でシュー

梅月実久（東筑紫学園高等学校3年）

◆和食賞（1名）

さっぱりしっかり和んプレート!

井上華奈瑤（東筑紫学園高等学校3年）

◆優秀賞（4名）

モーニングプレート

岡本さくら（須磨翔風高等学校3年）

虹のかかる朝ダムワッフル

小牧璃佳（田園調布学園高等部1年）

手巻きセルフおにぎり

百田航基（智辯学園高等学校1年）

エッグスラット

森大地（奈良女子大学附属中等教育学校4年/高1年）

◆奨励賞（4名）

朝すし

秋田恭冴（武庫荘総合高等学校3年）

夏にでも食べやすいバランス完ペキ朝食!

長谷川実砂（須磨翔風高等学校3年）

具たくさん!食進む焼きおにぎりスープ

湊舞衣（社高等学校2年）

簡単しっかりバランスご飯

渡辺楓花（田園調布学園高等部1年）

◆団体賞（10校）

三重県立神戸高等学校、京都府立鴨沂高等学校、田園調布学園高等部、京都府立福知山高等学校、就実高等学校、滋賀県立大津高等学校、園田学園高等学校、京都府園部高等学校、大阪成蹊女子高等学校、兵庫県武庫荘総合高等学校

読売新聞 H30年1月4日号掲載



(木戸詔子)

III

広報活動

本願寺新報 6月特集記事、健康長寿のまち・京都「いきいき通信」取材記事

◆本願寺新報 6月特集記事

「本願寺新報」は、100余年の歴史を持つ門信徒の方々の新聞である。宗門の動き、社会問題、法話、童話など、新しい情報が記載され、毎月3回発行されている。1月1日号は「新年特集号」、8月1日号は「お盆特集号」を発行している。宗門校の京都女子大学とはさまざまな連携事業を行っており、今回、食育月間に当たる6月の特集記事としての取材を受け、6月1日号の6面記事に大きく取り上げられた。

食育基本法と推進計画の概要の紹介、食育を実践することの大切さ、食について家族と食卓を囲んでいろいろな角度から考えたり、楽しく食べることの大切さなどについて解説した。
(木戸詔子)



◆健康長寿のまち・京都「いきいき通信」取材記事

京都市は平成28年5月に幅広い市民団体、関係機関の参画のもと、市民ぐるみの市民健康づくりを推進する「健康長寿のまち・京都市民会議」の運動組織が発足し、以来、「お出かけポイント」対象のイベント、主なイベント情報掲載リーフレットなどを昨年10月より発行し、今年8月から、健康情報たっぷりの健康長寿のまち・京都「いきいき通信」を発行している。その8月号（創刊号）、11月号、2月号に、「旬をたべよう」のコラム欄の取材を栄養クリニックで受けた。京の夏、秋、冬の野菜（万願寺とうがらし、柿、蕪）を使った簡単なレシピとミニ健康、栄養情報を京都市民に向けて提供した。

「いきいき通信」は、各区役所、支所保健福祉センター健康長寿推進課、地域体育館、図書館などで配架されている。

(木戸詔子)



万願寺とうがらしのチーズ&おかかポート

がぶっと丸かじりの食感が楽しめます。取りまどうぞ。カッパの風味がまらやが食べられる一品。

●材料（4人分）…万願寺とうがらし8本 A(カッパチーズ90g、かつおぶし6g) 刻んだ塩こんぶ4g) B(かつおぶし24g 漬りしょうゆ小さじ4)

- ①万願寺とうがらしに包丁で切り目を入れ、オーブントースターで焼く(7分程度)。
- ②A、Bの材料をそれぞれボウルで混ぜ、①に絡める。4本ずつ2種類つくる。
- ③器に盛り、穂ジソ(分量外)を飾る。
※余ったペーストはサラダのトッピングなどに。※左写真は1人分

免疫力を高める効果が期待できるビタミンCが豊富に含まれる。



カキの甘みと生ハムの塩けがマッチ。横に添えたリンゴ・セロリ・ダイコンの千切りサラダは、ヨーグルト入りでコクがあり、さわやかです

(協力・京都女子大学栄養クリニック)

前菜風・生ハムと柿のサラダ

●材料（8人分）…カキ1個 生ハム8枚 ダイコン・リンゴ各70g セロリ1/2本 カイワレダイコン適量 A(水切りしたヨーグルト大きじ2 マヨネーズ大きじ1 粒マスタード小さじ2 砂糖小さじ1 塩ひとつまみ)

- ①カキは皮をむいて、8等分にカットし、生ハムを巻く。タネは取る
- ②千切りにしたダイコンとセロリに、塩ひとつまみ(分量外)を振る。15分置いて、水気をしぼる
- ③リンゴは皮つきのまま千切りに。
- ④ボウルにAを全て入れて混ぜ、②③を加えてあえる。①と一緒に盛り付け、カイワレダイコンを飾る
※写真は3人分

カキには、ビタミンCがミカンの2倍以上、タンニンはブドウの5倍、含まれています。黒やのどの粘膜を強くするといわれるビタミンAも豊富



カキ

III

広報活動

オープンキャンパス見学会

◆オープンキャンパス

8月4日～7日にオープンキャンパスが開催され、その初日のキャンパスツアーの最後に30分の栄養クリニック見学会を組み込み、4グループに分け、下記の通り実施した。

●実施日：平成29年8月4日（金） 11：30～16：00 1グループ30分、4回の見学

●場所：栄養クリニック2F

●見学者：94名

●内容：栄養クリニックの施設、設備の見学後に、リーフレット（栄養クリニックとは）、活動報告書、栄養クリニック作成の冊子を配布し、活動内容を紹介し、簡単なアンケートを実施した。

●結果：アンケートの結果を次に示す。

主な調査結果

- ・7割が近畿（大阪が3割、兵庫が2割）で、北は静岡、南は熊本から参加されていた。
- ・高校3年生36%、2年生34%、1年生17%で、第一志望は16%で、45%が決めてないと答えた。
- ・栄養クリニックの存在を知っていたのは2名だけであった。
- ・当施設見学後、入学したい気持ちが強くなったが、51名（88%）を占めた。

栄養クリニック見学の主な感想

- ・本格的な健康医療機器が揃っていて、予想以上のよい環境で勉強できるのが素晴らしいと思った。この施設を使って栄養、食、健康について学ぶことができると魅力を感じました。
- ・地域の人が利用でき、地域貢献ができ、学生も参加できるなど、他の大学にはない環境で学べるのがとてもよいと思う。
- ・料理教室や栄養相談の内容が素晴らしく、管理栄養士にコミュニケーション力や実践力がとても大切だと気付かされました。入学したらイベントに参加していろんな体験をしたいです。
- ・短時間の説明でしたが、栄養相談なども個々に合わせてプログラムを組むなど、管理栄養士の仕事の内容がわかり、とても有意義な見学会でした。
- ・（保護者の方から）子どもが将来のことを考えるのにすごくいい内容でした。この見学会で益々、栄養のことに興味を沸き、目的がはっきりしたようです。施設が素晴らしく、在学中にこの施設で学べるのはとても素晴らしいと感じました。

（木戸詔子）

