

Ⅲ

広報活動

読売新聞掲載記事 第7回「食withレシピ甲子園」

読売新聞大阪本社共催事業として平成24年度から展開している「食with」プロジェクトの第7回「食withレシピ甲子園」が行われた（p.19-p.21参照）。下記に示すように、文部科学大臣賞をはじめ、入賞作品と審査員のコメントが令和3年1月4日（月）朝刊に1面記事として掲載された。

（中山 玲子）

企画・制作 / 読売新聞社広告局 Ⅲ Ⅹ

食を通して、家族を笑顔に 健康、笑顔のごはん

全国から1,824作品もの応募をいただき、ありがとうございました。

京都女子大学
優等賞



新鮮firstなbreakfast
～10色14種の地産地消野菜～

森谷 心蓮さん 京都府立大津高等学校 1年

母と私はスポーツをしているので、栄養バランスのとれた食事は必須。そこで考えたのが地元産野菜をたっぷりのせたフレンチです。見た目も美しくパレットのさみさみに合わせた楊子しやませは彩りが目立ち、ご飯は白米を炊き込んで秋の味を感じ、山芋を加えたりと仕上げは滑らかな湯や、秋を感じます。

文部科学
大臣賞



気分上がる! 龍盛り朝ごはん

伊藤 航南さん 香取女子学校高等学校 2年

朝早くから働き始めて疲れ気味の両親を笑顔にしたいと考えた朝ごはんです。彩り豊かな龍盛りのおひたしは慣れない箸でも手軽に作れるものばかり。旨味増進剤を使った柚子蒸豆腐、その柚子の果汁を添えたヨーグルトなど、朝にピッタリの味わいになりました。イフコは彩りを鮮やかに、最後まで食べられ、家族も喜びます。

和食賞



健康! 笑顔の家族ごはん

堀田 万理花さん 岐阜女子高等学校 2年

和食の良さを知ってもらいたくて、家族みんなが食べられる和の朝食レシピにしました。自家製の三輪餅が特産品であるよのつゆとろりやたんぽぽ餅をしっかりと取り入れ、お粥も食べられるよう雑炊で柔らかめに仕上げています。冷蔵庫にいつもおるような食事で、忙しい朝でも簡単に作れるのもポイントです。

京都女子大学 今野 留季子先生

SDGsの観点から、地元産野菜を積極的に取り入れることが大切です。見た目も美しく、栄養価も高いレシピを応援しています。おひたしやフレンチなど、アレンジが効いて、楽しんでいます。

京都府立大津高等学校 中山 玲子先生

おひたしやフレンチなど、慣れない箸でも手軽に作れるものばかり。旨味増進剤を使った柚子蒸豆腐、その柚子の果汁を添えたヨーグルトなど、朝にピッタリの味わいになりました。イフコは彩りを鮮やかに、最後まで食べられ、家族も喜びます。

京都女子大学 水戸 留季子先生

日本の食文化は、お粥や餅など、和食の歴史も長い歴史を持っています。和食の魅力を多くの人に知ってもらって、和食を愛する文化の創出です。若い世代にも和食の魅力を伝えていけることを祈っています。

優秀賞



彩り新鮮朝ごはん

藤田 悠花さん
京都府立大津高等学校 2年



**栄養バランス満点
彩り洋風朝ごはん**

松本 朝子さん
大阪府立茨木高等学校 1年



**春の気持を
笑顔の朝ごはん**

百田 早希さん
豊後学園高等学校 1年



**我が家自慢の
オリジナルメニュー**

大林 茂太朗さん
兵庫県立須磨高等学校 1年



**今日も1日
まーるくHappy**

山口 愛歩さん
兵庫県立住吉高等学校 2年

最終審査に参加した8人のレシピはWebで近日公開! Ⅲ Ⅹ www.yomiuri-osaka.com/shokuwith/

**みなさんが創意工夫された彩り豊かな料理に
任命されました**

「特別審査員」佐料理「水乃鏡」三代目 高橋 拓児氏

どの作品も奥行きが感じられ、見た目も美しい。料理の奥行きが感じられる。手においしい味もある。私も味わうために、料理の奥行きが感...

京都女子大学 栄養クリニック 管理栄養士の実践教育の場

京都女子大学栄養クリニックは、京都女子大学の教育研究機関として平成20年に開設されました。食や栄養に関する「教育」「研究」「地域貢献」という3つの使命を有し、栄養学部食物栄養学科と有機的連携関係を築きながら運営されています。一般の方向けの料理教室、栄養アセスメント及び養老施設、児童小中学校での食育、市民公開講座、子育て中高齢者支援、地域の活性化事業や栄養ケア対策、東日本大震災支援、臨床研究など、様々な分野の活動が行われています。また、管理栄養士の卒業生を対象とする生涯学習会や、他大学との交流、学生・大学院生の実践教育の場としても積極的に活用されています。

Ⅲ 広報活動

33