

愛知淑徳大学健康医療科
 学部の学生が考案したタコ
 ライスセットが、十一月二
 十二日限定で名古屋本社の
 社員食堂で販売されまし
 た。これは食堂業務を委託
 している日本ゼネラルフー
 ドと同大学の協働プロジェ
 クトで、中日新聞社では初
 の試みです。
 低エネルギー、低塩分で
 野菜がたくさん取れるよう
 に、試作や栄養価計算を繰
 り返したそう、出売上が
 ったメニューは社員からも

学生考案タコライス

好評。「彩りが豊かで工夫
 されている」「塩分控えめ
 でもおいしかった」などの
 声が寄せられました。事前
 に総務部員も試食をしまし
 たが、大豆ミートを混ぜて
 いるとは思えない食べ応え
 に一同びっくり。五十食の
 販売予定数を急ぎよ六十食
 に変更してもらったほどで
 した。

当日はメニューを考案し
 た神谷結衣さんから健康栄養

名古屋 社員食堂で限定販売



学科の学生が訪れ、実際に
 厨房に入って配食をしてい
 たいただきました。(管・総務部)



④大豆ミートのタコライス。付
 け合わせはほうれん草ときのこ
 のミルクスープ、ナタデココ入
 りアセロラゼリー、豆苗とコー
 ンのマヨネーズサラダ⑤配膳する学生

《神谷さんのコメント》
 私の考案した献立を調理
 し、提供するまで多くの方
 々が関わってくれたことこ
 とをうれしく感じます。献
 立を作成する上で、栄養価
 だけでなく調理の手間や彩
 り、盛り付け方といった面
 にも気をつけなければなら
 ないことを学びました。
 このような貴重な経験を
 させていただいたことに感
 謝し、これからの学習に生
 かしていきたいと思いま
 す。

2022年1月15日(土) 中日社報より
 この記事は中日新聞社の承諾を得て転載しています。