

旬の野菜レシピ活用レポート

敬和学園大学 学生食堂 編（令和2年8月）

敬和学園 学生食堂では、令和2年度旬の野菜レシピ(春夏版)から、かぼちゃのコロコロサラダ、かぼちゃと豚肉のみそ煮、アスパラガスとちくわのごまマヨ和え、新玉ねぎの丸ごとバターしょうゆ、キャベツの塩麴漬け、トマト麻婆、トマトとオクラの和え物、ピーマンのじゃこ和え、ピーマンと桜えびの炒め物の9種類を日替わりで提供しています。今回は、かぼちゃのコロコロサラダが提供された日に取材に行ってきました。



明るく広々とした食堂は、学生たちの憩いの場となっています。



日替わりランチは低価格な上、野菜もたっぷりです。お弁当にも旬の野菜レシピメニューが入っています。



厨房の皆さん

「学生の健康を考え、バランスの良いメニュー作りに日夜努力しています」



旬の野菜レシピメニューのついたお膳には、カロリーや塩分量が記載されたレシピカードがつきます。



「かぼちゃのコロコロサラダ」
酢、オリーブオイル、塩、こしょうのシンプルな味付けですが、旬のかぼちゃの甘みが引き立っています。

学生だけでなく、教員の皆さんにも人気のメニューです。



フィリップ先生
「日替わりランチは美味しくておすすめです」



学長の山田先生も「美味しいですよ」とにっこり



学生さん
「野菜も食べるようにしています」



野菜が好きで料理もするという学生さんに旬の野菜レシピを渡すと、すぐに中身を開き興味津々。