

地産地消レシピ発表会

西武学園医学技術専門学校 栄養士科



栄養士科1年生が地元所沢市の農産物を使用したレシピを開発

本校栄養士科1年生が、校舎がある地元所沢市の農産物(里芋、ほうれん草、小松菜、枝豆、にんじん、かぶ、ぶどう、狭山茶、卵)を使用したレシピを開発しました。

所沢市とコラボしたこの取り組みは、今年で13回目を迎えました。レシピ集は、所沢市役所や所沢市関連施設、様々なイベントでも広く市民の方に親しまれています。

10月29日(日)の学園祭に所沢市発行「地産地消レシピ」を無料進呈します！ぜひお立ち寄りください。

「所沢地産地消レシピ」
バックナンバー



学生自身が開発したレシピを 所沢市役所職員の方々に発表 しました

学生一人ひとりが、レシピを考えた背景や料理に込めた思いなどを発表しました。講評では、所沢市農業振興課の方から「どの料理もおいしかった」、「市の食材が存分に活かされて嬉しかった」とお話をいただきました。学生が考えたレシピは、地産地消レシピ集として、所沢市役所から発行されます。

レシピ(抜粋)

「所沢ミルフィーユ」
「里芋を使った
フライ焼き」
「野菜たっぷり
キッシュ」
など



最優秀作品は

「里芋とチーズのテリーヌ 緑と赤のソース」

最優秀作品が決まった瞬間、最優秀賞を獲得した学生は喜びと達成感の表情を浮かべ、トロフィーを受け取りました。そして表彰式後、学生から「おめでとう」と祝福の声があがりました。



学校紹介はTikTokにも掲載しています

