

# 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。

## 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



### 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

