

学生コラボ 弁当

新潟医療福祉大学
健康栄養学科

わくわくファーム

新潟市
食と花の推進課

この取組みは、市民の皆さまにバランスの良い食事や地場産食材に関心を持っていただけるよう、新潟市が企画したものです。

販売期間

3/18(土)~4/7(金)まで

新生活を元気にスタート！
春の味わい弁当

702円(税込)



エネルギー：731Kcal
食塩相当量：2.9g

あなたを応援！
元気アップリン弁当

702円(税込)



エネルギー：841Kcal
食塩相当量：2.7g



どちらもスープ、
ミニデザート付きの
大満足弁当です！！

～新潟医療福祉大学 健康栄養学科のご紹介～

保健・医療・福祉・スポーツの分野に特化した大学で、全13学科あります。健康栄養学科は、「栄養(食)」に関する高度な知識や技術をベースに、臨床、リハビリ、スポーツ、福祉など、他分野と融合した教育・研究活動を展開しています。病気の予防や治療、健康の維持・増進、アスリートの支援、食品開発など、あらゆるフィールドで活躍できる管理栄養士を育成します。

※新潟医療福祉大学 HP より

お弁当の詳細は裏面をご覧ください→

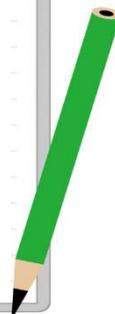


『新生活を元気にスタート！春の味わい弁当』



- 鮭とわかめの混ぜご飯
- 鶏つくねの甘酢あんかけ
～プチヴェールとフルティカトマト添え～
- 卵焼き
- 菜の花のナムル
- かぶのすまし汁
- ミニどら焼き

菜の花やかぶなど、旬の春野菜が味わえるお弁当です！
メインには、豆腐を使ったふわふわの鶏つくねにきのこたっぷりの甘酢あんをかけました。
「プチヴェール」は珍しい野菜ですが、味にクセがなくほんのりとした甘みがあります。
ぜひ味わってみてください！



『あなたを応援！元気アップリン弁当』



梅ごはんや生春巻きなど、彩りを意識したお弁当です！
縁起物の食材(ウインナーやエビ)を使用しており、これから始まる新生活を応援します！
春野菜スープには野菜がたっぷり使われており、体に嬉しいスープです。
このお弁当は、1食に必要な野菜を使用しています。



- 梅ごはん
- たらのカレー粉焼き
～フルティカトマトを添えて～
- 生春巻き
- 春野菜スープ
- プリン

～お弁当を考案した学生さんより～

私たち、新潟医療福祉大学 健康栄養学科 3年生の6人が、「わくわくファーム」さん、「新潟市食と花の推進課」の方々とコラボし、お弁当を考案しました！
お弁当には、今が旬の春野菜や地域の食材をふんだんに使用しました！
このお弁当を食べていただいたお客様に、旬の食材や地域でとれた食材の美味しさや良さを感じていただきたいという思いや、春を感じつつ新生活を元気に迎えてもらいたいという思いを込めて考案しました！

