



×



×

京都光華女子大学
京都光華女子大学大学院／京都光華女子大学短期大学部

女子大学生が考案した京野菜メニューが 「みのるダイニング京都ポルタ店」にて販売

京都光華女子大学（学長：高見 茂）健康科学部 健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻の学生たちが、JA 京都市、JA全農京都との産学連携の取り組みで考案した京野菜メニューが商品化され販売されます。

■京都の食文化を学んだ学生が、京野菜を活かしたメニューを考案

本学健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻2年生の正課科目「京都の食文化（担当教員：原 正美）」では、連携協定を結ぶJA京都市およびJA全農京都のご協力のもと、京都府内で生産される季節の京野菜について学び、栄養学の観点から京野菜を活用したメニュー開発を行っています。学生たちは社会と繋がる授業を通し、京都の食文化の代名詞ともいえる京野菜について知識を深め、消費者を意識したメニューの企画力や提案力を実践的に身につけます。



この度、本科目を受講する9名の学生が考案したメニューが、産学連携メニューフェアとして、JA全農京都が運営する「みのるダイニング京都ポルタ店」にて採用され、2024年8月5日（月）より販売されることとなりました。

いずれのメニューも京野菜通じて夏を感じられるものとなっております。

■スポーツ・栄養の両面から人々の健康をマネジメントする健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻

本学健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻では、「スポーツマネジメントコース」「食マネジメントコース」の2コース制の深い学びで、スポーツ・栄養教育の両面から人々の健康をマネジメントする人材を養成します。「スポーツマネジメントコース」は人々の健康状態や生活習慣、運動量に合わせて、適切な栄養素を摂取するための食事や栄養補給の方法を学びます。「食マネジメントコース」は栄養士の立場から「食」をトータルプロデュースし、フードビジネス分野で活躍できる人材を育成します。

■「みのるダイニング京都ポルタ店」のメニューの概要

【販売日】2024年8月5日（月）より店舗にて販売開始

【店 舗】みのるダイニング京都ポルタ店

（〒600-8216 京都府京都市下京区東塩小路町 902 京都ポルタ内）

【学生考案メニュー】

- ・伏見とうがらしのミルフィーユカツ
- ・九条ねぎのつくね
- ・奥丹波どりのから揚げ～九条ねぎソースかけ～
- ・夏野菜の冷製ジュレスープ
- ・自家製豆腐～伏見とうがらし味噌ソースのせ～



報道各社におかれましては、ぜひ、この活動について、ご取材いただきますようお願い申し上げます。

「取材に関するお問い合わせ」

京都光華女子大学／短期大学部 入学・広報センター 担当：隅田

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] <https://www.koka.ac.jp>



Well-Being を実現する健康・未来創造キャンパスへ

京都光華では、これまで80余年にわたって仏教精神に基づく女子教育に取り組んできました。その根幹にあるのは校訓「真実心」。世界が目指す「持続可能な社会」に通じる重要な考え方です。私たちは、この理念によって立ち、すべての人が健やかに暮らせる“Well-Being”な未来の実現を目指し、学生一人ひとりに、そして地域に寄り添い、社会の要請に応えてまいります。



産学連携メニューフェア

Industry Academia Collaboration Menu Fair



2023年7月 相互連携協定を締結

地域の食育活動や地産地消の推進と課題解決に向けて取り組み、双方の充実・発展に寄与することを目的とし「地域の食育活動や地産地消の推進等に関する相互連携協定」を締結しました。

2024年4月 「京都の食文化」の授業を開講

京都光華女子大学健康科学部健康栄養学科の学生がJA京都市管内で生産される季節の京野菜について学び、栄養学の観点からみのあるダイニング京都ポルタ店へのプレゼンテーションとメニュー開発を実施する授業を開講しました。

学生たちは社会とのつながりを持った学びを通じ、京都の食文化の代名詞ともいえる京野菜について知識を深めることと、消費者を意識したメニューの企画力や提案力を身につけることができました。



JA京都市による京野菜の説明



メニューのプレゼンテーション



調理実習を通じたメニュー開発

当フェアでは、授業の中で学生から提案のあったメニューの一部を採用し販売しております。

採用メニューは裏面をご覧くださいませ。

産学連携メニューフェア

Industry-Academia Collaboration Menu Fair

京都光華女子大学健康科学部健康栄養学科

「京都の食文化」

学生による考案メニュー

Menu designed by students of "Kyoto food culture" class



学生がうの
おすすめ
POINT

暑い夏にカツも食べて
気をも上げる↑↑
Eating cutlets in the hot summer
to lift your spirits.

伏見とうがらしのミルフィーユカツ

Fushimi Chilli Pepper
Mille-Feuille Cutlet

¥1,380 (税込Tax Incl.)

小麦 Wheat



学生がうの
おすすめ
POINT

野菜が苦手な方でも
食べやすいように
To make it easy to eat
even for those who do not like
vegetables.

九条ねぎのつくね

Kujo Green Onion Meatloaf

¥1,000 (税込Tax Incl.)

小麦 Wheat



学生がうの
おすすめ
POINT

夏にピッタリ!!
ほんのり爽やかな風味に変身
Just right for summer.
Transformed into a slightly
refreshing flavor.

奥丹波どりのから揚げ
～九条ねぎソースかけ～

Fried Okutanba Chicken
with Kujo Green Onion Sauce

¥850 (税込Tax Incl.)

小麦 Wheat

みのる膳にも
入っております
It is also included
in Minoru Zen.



みのる膳にも
入っております
It is also included
in Minoru Zen.



学生がうの
おすすめ
POINT

いろんなお料理にピッタリな
京野菜を味わう味噌を乗せて
Miso flavored with Kyo Vegetables
that is just right for a variety of
dishes.

自家製豆腐

～伏見とうがらし味噌ソースのせ～

Home Made Tofu
with Fushimi Chilli Pepper in Miso Sauce

¥550 (税込Tax Incl.)

小麦 Wheat

学生がうの
おすすめ
POINT

色とりどりの夏野菜を
さっぱりしたジュレで
Colorful summer vegetables
in a refreshing julienne.

夏野菜の冷製ジュレ

Summer Vegetables Chilled Julienne

¥450 (税込Tax Incl.)



一部のメニューは
「みのる膳」にも入っております。
Some menu items are
also included in Minoru Zen.

季節の京野菜

Seasonal "Kyo-yasai"



伏見とうがらし

Fushimi Chilli Pepper

400年以上前から京都で栽培されてい
る夏の京野菜であり、煮物、焼き物、炒
め物など幅広く親しまれております。

It has been cultivated in Kyoto during
the summer months for more than 400
years and is popular in a wide range of
dishes such as simmered, grilled, and
stir-fried dishes.

見とくれやす

JA京都市
マスコットキャラクター
きょうこ
京香さん



京都ならではの
「都市農業」の魅力を伝える
JA京都市メディア
Link Webサイト



※写真は全てイメージです。予告なくメニュー内容が変更することがあります。

※ All photos are for illustrative purposes only. The contents may be subject to change without notice.