

# 新校舎「<sup>こうようかん</sup>光耀館」の完成記念イベント 今日から始める京の親子料理教室 開催！

京都光華女子大学（学長：高見 茂）では、2024年4月に完成した新校舎「光耀館（こうようかん）」の完成記念イベントとして10/19（土）にJA京都市協力のもと、京野菜を使用した親子料理教室を開催します。

## ■ 京都の食文化を知る食育活動 連携協定を結ぶJA京都市との協働企画

本学では「初心者でも今日から料理を始めたいくなるような“京都の食文化”を知る」というコンセプトのもと、親子で楽しむ料理教室を開催します。当日は地域から募集した11組25名の親子が参加予定です。本イベントは、本学の協定先であるJA京都市にご協力いただき、京都市内で生産された「京野菜」をテーマに実施。京都の食文化を知る食育と、親子で料理をすることによる触れ合いや地域交流の提供を目的に、健康栄養学科の教員が考案したメニューを調理していただきます。京都にはブランド肉や旬の魚など他にも魅力的な食材が多くあるため、本イベントは定期的に開催し、親子で「京都の食文化」を学ぶ機会にしていきたいと考えています。



京野菜を使ったキーマカレー

## ■ 管理栄養士を目指す学生 10名もスタッフとして参加

本学 健康科学部 健康栄養学科 管理栄養士専攻では一人ひとりに寄り添い、食で健康を支える管理栄養士の養成を目指しています。本企画では健康栄養学科の教員が講師となり、管理栄養士専攻の学生（1～4年生10名）もスタッフとして参加します。日頃の学びを生かし、参加者のサポートを行います。



九条ねぎあんかけ茶碗蒸し& さつまいものフルーツきんとん

## ■ ワクワク感が漲る「健康・未来創造空間」、新校舎「光耀館」が4月に誕生！

本学では、Well-Being な社会の実現に向け、2024年4月開設の「作業療法専攻」および既設学科の教育環境の整備のため、新校舎「光耀館（こうようかん）」が完成しました。新校舎は作業療法士を養成する「作業療法専攻」の実習室や、管理栄養士や栄養士を育成する「健康栄養学科」の実習室など、専門職養成のための最新の設備を取り揃えるとともに、地域のシンボルツリーのような存在として、キャンパスと地域、そして社会をつなぎ、学生・教職員・地域の方々などが憩い、集い、チャレンジする拠り所となるような施設をめざしています。本企画はこの新校舎の完成記念イベントとして開催します。



会場となる光耀館の調理実習室

## ■ イベント詳細

【日 時】10月19日（土）10：00～13：00

【場 所】京都光華女子大学 光耀館 4階 調理実習室  
〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町 38

【対 象】小学3年生以上のお子様とその保護者

【内 容】①「京野菜を使ったキーマカレー」（担当講師：橋本 理恵 講師）

②「九条ねぎあんかけ茶碗蒸し&さつまいものフルーツきんとん」（担当講師：橋口 美智留 准教授）

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：川島  
[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。