

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 6 月 12 日

母子の健康を支える食育イベント「第 12 回 葉酸たまご甲子園」本学で開催 ～管理栄養士専攻の学生が出場・運営にも参加～！

京都光華女子大学（学長：高見 茂）では、2025 年 6 月、食と健康をテーマにした料理コンテスト「第 12 回 葉酸たまご甲子園」の学生部門会場を本学で初めて務めることとなりました。健康科学部 健康栄養学科 管理栄養士専攻の学生が出場するだけでなく、学生や教職員が運営スタッフとしても参加し、実践的な学びを深める機会となります。

■「葉酸たまご甲子園」とは？

本イベントは、「葉酸」を多く含む特別な卵＝「葉酸たまご（しんたまご）」を活用した料理を提案するレシピコンテストです。葉酸は、特に妊娠期の女性にとって欠かせない栄養素であり、胎児の正常な発育を支えるなど、重要な役割を果たすことが広く知られています。厚生労働省では妊婦の場合 1 日に 400μg の摂取を推奨していますが、水溶性ビタミンである葉酸は料理をしている間に失われてしまいます。そこで登場したのが「葉酸たまご」。普通の卵の約 3 倍の葉酸が含まれており（「葉酸たまご」100g あたり約 130μg）、また、調理による葉酸の損失が少ないため、手軽に葉酸を摂ることができます。

「葉酸たまご甲子園」は、そうした栄養教育の普及と生活者への健康支援を目的として 2009 年から開催され、食育を担う教育機関・企業・行政関係者から一定の評価を得てきました。コロナ禍による中断を経て第 12 回目となる今年度は 6 年ぶりの再開となり、本学が会場校に選ばれました。

■教育現場としての意義

学生部門には全国の管理栄養士養成校から 9 チームが出場予定で、本学からも管理栄養士専攻 4 年生 3 名がチームを組み、オリジナルのランチメニューを提案します。出品料理は「1 食あたり葉酸 240μg 以上」を基本条件とし、味・見た目・アイデア・調理の手軽さなどの観点で審査されます。

また、当日は和食料理人やシェフらによる「プロ部門（5 チーム）」も同時開催されるため、学生たちにとっては専門性の高い現場に接し、実社会とのつながりを肌で感じる貴重な機会となります。

運営面でも、本学の教職員と学生が大会当日の受付・誘導・展示補助等に参加予定で、食の専門職に求められる共創力や実践力を実地で学ぶことができます。

■食と健康を軸とした社会貢献教育へ

京都光華女子大学では、実社会に照らした実践的な学びを通じて、社会を Well-Being に導ける人材の養成を目指しています。本大会への出場・運営参加を通じて、学生たちは「栄養士としての専門性」だけでなく、人に伝える力・社会課題に応える力を育むことが期待できます。

【第 12 回 葉酸たまご甲子園】

日 時：2025 年 6 月 14 日（土）10：00～16：30

会 場：京都光華女子大学 光耀館 4 階
京都市右京区西京極葛野町 38

競技部門：学生部門 9 チーム（110 分間競技）

プロ部門 5 チーム（70 分間競技）

主 催：一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会



前回の様子

報道各社におかれましては、食と健康をめぐる学生たちの真剣な挑戦と、教育現場の取り組みについて、ぜひご取材・ご紹介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/>

2026 年 4 月共学化！
「京都光華女子大学」から
「京都光華大学※」へ
 ※名称変更予定

STAY BONBU, CO-CREATE WELL-BEING.

世代を超え、願いをつなぎ続ける学園を目指して

Well-Being な社会を実現するためには多様な人々が手を取り合い共創する必要があります。その共創のスキルを学生が育めるよう、本学園はジェンダーの壁を取り払い、男女共学化。おもいやり的心で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。