

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026年1月9日



## 学生が企画・運営する 「ぐんぐん Glow! シリアルレシピコンテスト」最終審査を開催 ～中高生の成長を支えるシリアルレシピを学生が考案～

京都光華女子大学（京都市右京区、学長：高見 茂）と、日清シスコ株式会社（東京都台東区、代表取締役社長：山田 道明）は、令和7年11月12日（水）に健康的な食生活の推進や地域社会への貢献、および実践的教育の推進を目的とした産学連携協定を締結いたしました。

この提携の一環として、本学学生が主体となり、シリアルを活用したレシピコンテスト「ぐんぐん Glow! シリアルレシピコンテスト」を企画。この度、1次審査を通過したファイナリストによる最終審査（調理・試食・表彰）を、令和8年1月10日（土）に実施いたします。

### ■レシピコンテスト実施の背景と目的

本コンテストは、学生が専門知識を活かし、創造性と自主性を養う「実践的教育」の場として企画されました。コンセプトの立案から、実施スケジュールの調整、学内への告知、審査項目の策定、外部協力者への連絡に至るまで、運営の全行程を学生が主体となって取り組んでいます。

今回のテーマは、「成長期の中高生が自ら作ることができ、必要な栄養素を補給できるレシピ」。学生ならではの視点で、シリアルの新しい価値を提案します。

#### ●「シリアル」とは？

シリアルとは、とうもろこし・小麦・オーツ麦などの穀物を加工した食品の総称です。コーンフレークやグラノーラ、フルーツ入りのブレンドなどが代表的で、牛乳やヨーグルト、豆乳などをかけて食べることで、ビタミン、カルシウム、鉄分などを手軽にバランス良く摂取できます。

### ■最終審査に至るまでの経緯

令和7年11月より学内にて募集を開始し、計11組の応募がありました。12月5日（金）に実施した1次審査（書類選考）を通過した8組が、1月10日の最終審査へと進みます。当日は日清シスコ株式会社も審査員として参加し、味・栄養・独創性などの観点から評価を行います。

### ■最終審査 概要

- 【日 時】令和8年1月10日（土）10:00～14:00  
 【場 所】京都光華女子大学 内（京都市右京区西京極葛野町38）  
 【審査員】日清シスコ株式会社 担当者、本学教職員  
 【内 容】

1. 10:00～ 開会式
2. 10:45～ 調理開始（学生による実演）
3. 12:00～ 試食審査
4. 13:30～ 結果発表・表彰式
5. 14:00 終了予定



報道各社におかれましては、本学取り組みについて、広くご案内・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：藤尾  
 [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

STAY BONBU, CO-CREATE WELL-BEING.

世代を超えて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ことが必要です。  
 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。  
 おもいやりの心で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。