

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026年6月12日

**母子の健康を支える食育イベント「第13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演・運営にも参加～！**

京都光華大学（学長：高見 茂）では、2026年6月13日（土）、食と健康をテーマにした料理コンテスト「第13回 葉酸たまご甲子園」の学生部門会場を本学で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演するだけでなく、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知られています。厚生労働省では、妊婦に対して1日400 $\mu$ gの摂取を推奨していますが、葉酸は水溶性ビタミンのため、調理の過程で失われやすいという課題があります。そこで活用されるのが「葉酸たまご」です。通常の卵の約3倍の葉酸（100gあたり約130 $\mu$ g）を含み、さらに調理による損失が少ないため、手軽に葉酸を摂取することができます。

「葉酸たまご甲子園」は、「葉酸」が妊婦をはじめとした女性や子どもの健康に果たす役割について普及活動を行っている一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会によって、2009年から開催されてきました。食育に携わる教育機関・企業・行政関係者からも高い評価を得ており、第13回目となる今年度は、2年連続で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10チームが出演予定で、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240 $\mu$ g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。本大会への出演・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13回 葉酸たまご甲子園】**

日時：2026年6月13日（土）10:00～16:30

会場：京都光華大学 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10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

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/

2026年4月共学化！  
「京都光華女子大学」から  
「京都光華大学」へ

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。おもいよ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。