京都市政記者クラブ、京都府教育記者クラブ　同時資料配付

NEWS RELEASE

京都光華大学
京都光華大学大学院／京都光華大学短期大学部

報道関係者各位

2026 年 10 月 22 日

日清シスコ × 京都光華大学

第 2 回「ぐんぐん Glow！シリアルレシピコンテスト」最終審査を開催

京都光華大学（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、産学連携の取り組みの一環として、「ぐんぐん Glow！シリアルレシピコンテスト」を開催しています。本コンテストは、シリアルを活用した本学学生オリジナルのレシピを考案するもので、学生の自主性や実践的な学びを育むことを目的としています。この度、1 次審査を通過した学生による最終審査（調理・試食・表彰）を、10 月 25 日（日）に開催いたします。

■レシピコンテスト実施の背景と目的

本コンテストは、学生がシリアルを身近な食材として捉え、その新たな楽しみ方を自由な発想で考える「実践的な学び」の機会として実施しています。

今回のコンセプトは「手軽に調理ができるレシピ」。参加学生は、「こんな食べ方があったら楽しそう」「シリアルをこんな料理に使ってみたい」といったアイデアをもとに、オリジナルレシピを考案しました。朝食や間食に限らず、日々の食生活のさまざまな場面で楽しめるレシピを通して、シリアルの新たな可能性を提案します。

また、栄養を専門的に学ぶ学生だけでなく、他学科の学生からも参加者を募ることで、異なる分野を学ぶ学生が食をテーマに交流する機会を創出しています。それぞれの興味やアイデアを持ち寄ることで、学科の枠を超えた新たな発想や交流が生まれることも、本コンテストの特徴です。

■学生ならではのアイデアが詰まったオリジナルレシピ

本コンテストでは、栄養士・管理栄養士を目指す学生をはじめ、専攻の異なる学生が、それぞれの視点からシリアルを使ったレシピを考案しました。普段から親しみのあるシリアルを、どのように料理に取り入れるのか、どのような場面で楽しめるレシピにするのか。学生たちが自由な発想で考案したレシピを、最終審査では実際に調理し、味や見た目などを含めて審査します。

学生のアイデアから生まれた、シリアルの新たな楽しみ方にご注目ください。

■最終審査　概要

【日程】10 月 25 日（日）10：00～14：00
【場所】京都光華大学 光耀館 4 階　（〒615-0882 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社員、本学教職員、学生
【内容】10：00～　開会式
10：20～　調理開始
11：20～　審査・試食
13：30～　結果発表・表彰式
14：00　終了予定
【協力】日清シスコ株式会社
【お問い合わせ先・担当】本学 食共創研究所　TEL:075-325-5315（平日 9:00～17:00）
〒615-0882 京都府京都市右京区西京極葛野町 38　✉：foodco@mail.koka.ac.jp
【昨年の様子】https://www.koka.ac.jp/dietitian/news/3046/

【昨年度の様子】

«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。