

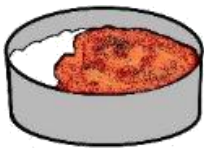
11月 大学コラボ献立 (九州栄養福祉大学)

市内栄養士養成大学とコラボレーションした大学監修の献立

今日の献立



ヨーグルトサラダ



トマトのおんがえしカレー



ごはんにかけます

11月は、小倉北区にある九州栄養福祉大学食物栄養学部の学生のみなさんが考案した、「トマトのおんがえしカレー」が登場します。

たっぷりのトマトと野菜、旬のさつまいもを使い、酸味と甘みのバランスが良いカレーです。

また、ユーモアのある名前の由来にも、学生のみなさんのアイデアが光っています。

トマトのおんがえしカレーができるまで

「トマトのおんがえしカレー」は、形や大きさが不揃いで、廃棄されていた若松区響灘菜園の規格外トマトが、おいしいカレーに生まれ変わって恩返しをするカレーとして九州栄養福祉大学の学生のみなさんによって3年前に開発されました。今回、このカレーを北九州市の学校給食で提供するため九州栄養福祉大学にご協力いただき、秘伝のレシピを給食向けにアレンジしてお届けすることになりました。トマトの酸味、「さつまいも」や「はちみつ」の甘み、豚肉のうまみのバランスがよく、今までの給食のカレーとは、ひと味違ったカレーです。『トマトたっぷりのカレーが、子ども達の思い出の味となってほしい』という学生のみなさんの優しい思いが込められています。



九州栄養福祉大学の学生のみなさん

管理栄養士を目指す私たち大学生は、食に関する北九州市の課題解決に向けて活動しています。響灘菜園では、毎年捨ててしまうトマトは約100トンあり、そのトマトを使って「トマトのおんがえしカレー」を作りました!辛いのが苦手な人やトマトが嫌いな人でも食べられるように何度も試作を重ね、甘くて食べやすいカレーに仕上げました。