

**食物栄養学科の学生が、地産地消と「持続可能な食生活」を発信
京野菜やプラントベースフードを使った「SDGsメニュー」を考案、学食で提供**

【期間】2024年9月24日（火）～10月25日（金） 週替わり5種・各日30食

オープニング発表会のご案内

2024 年 9 月 24 日（火） 10:00～11:00／京都女子大学 E校舎学生ラウンジ

京都女子大学（所在：京都市東山区/学長：竹安 栄子）は、家政学部 食物栄養学科の学生達が考案した、京野菜とプラントベースフードを使ったSDGsメニューを、2024 年 9 月 24 日（火）から 10 月 25 日（金）まで、学生食堂にて提供します。（※一般利用可）

またオープニング発表会を、2024 年 9 月 24 日（火）10 時より本学 E校舎学生ラウンジにて行います。

■食物栄養科の学生達が、農家や企業と連携し、環境問題へ配慮した「SDGsメニュー」を考案。

京都女子大学では、グランドビジョンとして、教育、研究の両面においてSDGsの達成に貢献することを挙げています。また、2027 年度に女子大初の農学系学部「食農科学部」（仮称）を新設し、食と農を取り巻く課題解決に取り組める人材を養成します。現在の食物栄養学科は新学部統合され、食・農と栄養・健康に関する専門知識を生かし、産官学連携の取組を拡充していく予定です。

今回は、食物栄養学科 4 回生の学生達 5 名が、京都市及び京野菜生産者、スジャータめいらく株式会社、株式会社トーフミート、株式会社不二家商事と連携して、地産地消、地球温暖化・食料不足・健康などの課題へ取り組むSDGsメニューを考案しました。

■京野菜とプラントベースフードをベースにした週替わりセットを 5 週にわたって展開。



期間中、学食では、主菜・副菜・デザートがセットになった週替わりメニューを 5 週にわたって展開します。

学生達は、2024 年 4 月より、山科区の京野菜生産者・渡邊幸浩氏から指導を受け、この夏から水菜・しろな・かぶなどを栽培します。これらの野菜を献立に取り入れ、京野菜の魅力の発信、フードマイレージに配慮し食糧の輸送に伴う二酸化炭素の排出量を抑えています。

また大豆ミートや豆乳ホイップなど、植物由来の原材料を使ったプラントベースフードを使用。プラントベースフードは、人口増加に伴う肉や魚など「動物性たんぱく質」の供給不足、動物性食材よりも水資源や二酸化炭素の使用量を抑え環境負荷を低減するなどの利点があり、食生活に取り入れることでSDGsへの貢献が期待できます。

また健康志向のメニューを提案することで、学生達の食生活の見直しと啓発を行います。

【オープニング発表会のご案内】 9/24（火） 10:00～11:00

当日は、学生達による今回の取組についての発表、渡邊氏による京野菜のレクチャーを予定しています。学生制作のPR動画も披露します。1 週目に提供する「新鮮！水菜とトーフミートのタコライス」、2 週目に提供する「色鮮やか山科なすと唐辛子のキーマカレーと水菜のマリネ」をご用意し、1 週目のセットメニューをご試食いただきます。

また発表会には、京都市、協力各企業（スジャータめいらく株式会社、株式会社トーフミート、株式会社不二家商事）の皆様、本学学長も出席予定です。

【報道関係のお問い合わせ先】

京都女子大学広報デスク（プランニング・ポート内） 福嶋・井上 TEL：06-4391-7156

京都女子大学 入試広報課 岡橋・竹縄 TEL：075-531-7054

京都女子大学HP <https://www.kyoto-wu.ac.jp/>

※会場準備の都合上、ご取材いただける方は、9 月 20 日（金）17 時までに添付の返信用紙もしくはメール・お電話にて上記広報デスクまでご連絡願います。

概 要

- 名 称 学生による京野菜の栽培とプラントベースフードメニューの考案
- 期 間 2024 年 9 月 24 日（火）～10 月 25 日（金）11：00～15：00（※土日休み）
- 場 所 京都女子大学 E 校舎 学生食堂

- メ ニ ュー
- | | | | |
|------|-----------------------------|---|--------------|
| 1 週目 | 9 月 24 日（火） | ～ | 9 月 27 日（金） |
| | 新鮮！水菜とトーフミートのタコライス | | |
| 2 週目 | 9 月 30 日（月） | ～ | 10 月 4 日（金） |
| | 色鮮やか山科なすと唐辛子のキーマカレーと水菜のマリネ | | |
| 3 週目 | 10 月 7 日（月） | ～ | 10 月 11 日（金） |
| | 農家直伝！農家めし麻婆茄子豆腐と大根の間引き菜の炒め煮 | | |
| 4 週目 | 10 月 14 日（月・祝） | ～ | 10 月 18 日（金） |
| | 大豆ミートと水菜を使ったハンバーガーセット | | |
| 5 週目 | 10 月 21 日（月） | ～ | 10 月 25 日（金） |
| | 野菜たっぷり！しろな中華あんかけ丼と葉付きかぶのスープ | | |
- 各 600 円 税込

- 数 量 1 日 30 食限定
- メニュー考案 家政学部 食物栄養学科 4 回生 5 名
- 後 援 京都市（予定）
- 協 力 渡邊幸浩氏（京都市山科区、京野菜生産者）
スジャータめいらく株式会社
株式会社トーフミート
株式会社不二家商事



渡邊さん指導のもと農作業を行う学生達
（2024 年 8 月撮影）

【オープニング発表会】

- 日 時 2024 年 9 月 24 日（火）10:00～11:00（受付 9:30）
- 会 場 京都女子大学 E 校舎学生ラウンジ
（京都市東山区今熊野北日吉町 35）
- ・ JR・近鉄「京都」駅から、市バス 206 系統・208 系統で約 10 分、「東山七条」で下車し、東へ徒歩約 5 分。
 - ・ 京都駅八条口から、プリンセスラインバスで約 10 分、「京都女子大学前」で下車。
 - ・ 京阪「七条」駅から、プリンセスラインバスで約 5 分、「京都女子大学前」で下車。
- 次 第
- | | |
|-----------|---|
| 10 時 00 分 | 開会（司会：食物栄養学科 4 回生） |
| 10 時 01 分 | あいさつ 京都女子大学学長 竹安 栄子
京都市 |
| | 来賓紹介 渡邊幸浩氏
スジャータめいらく株式会社
株式会社トーフミート |
| | 京都女子大学側出席者紹介 |
| 10 時 10 分 | 学生より活動報告及び学生作成のビデオ紹介 |
| 10 時 30 分 | 渡邊幸浩氏による京野菜関連についてのミニレクチャー |
| 10 時 40 分 | メニュー試食開始（試食用の少量）
提供メニューや農作業などについてのスライドショーによる写真紹介 |
| 10 時 55 分 | 閉会、記念撮影 |
- 披露メニュー 新鮮！水菜とトーフミートのタコライス （※試食ご用意）
（主食・主菜：水菜のタコライス、副菜：しろなスープ、デザート：スイートポテト）
色鮮やか山科なすと唐辛子のキーマカレーと水菜のマリネ
（主食・主菜：山科なすと唐辛子のキーマカレー、副菜：水菜のマリネ、デザート：かぼちゃプリン）
- 主 催 京都女子大学

【返信先】FAX:06-4393-8216 もしくは、fukushima@planning-boat.com

京都女子大学 広報デスク（プランニング・ボート内） 福島・井上 宛

食物栄養学科の学生が、地産地消と「持続可能な食生活」を発信
京野菜やプラントベースフードを使った「SDGsメニュー」を考案、学食で提供

【期間】2024年9月24日（火）～10月25日（金） 週替わり5種・各日30食

オープニング発表会のご案内

2024年9月24日（火）10:00～11:00／京都女子大学 E校舎学生ラウンジ

□ ご取材

媒体名		
貴社名		
部署名		
ご芳名	他_____名様	
連絡先	TEL	Mail
当日のご連絡先	TEL	
ご出席人数	計_____名様	
	(ムービー)	台／ (スチール) 台
《備考欄》 ご要望・ご質問等ございましたら、ご記入をお願いします。		

※会場準備の都合上、ご取材いただける方は、9月20日（金）17時までに添付の返信用紙
もしくはメール・お電話にて上記広報デスクまでご連絡願います。