

# 奈良県中央卸売市場と畿央大学が新しい「食」のニーズに挑戦します



平成25年5月29日、中央卸売市場と畿央大学が、それぞれが保有する知的、人的及び物的資源を活用し、市場の機能の充実発展並びに大学における学術と教育の充実発展を目的として、連携協定を締結しました。

(連携事業)

## (1) 食の知見を深める取り組み

生鮮食料品の流通や食と栄養の見地を深めるための情報交換

## (2) 安全安心な食の消費拡大にかかる取り組み

安全安心な食材(大和野菜等)を利用したレシピや加工食品の開発

## (3) 食の情報発信

市場及び大学におけるイベント等への参加、開発したレシピや加工食品の販売活動等の推進

## (4) 食の人材育成

授業での取り上げ市場でのフィールドワーク料理教室の検討

## 早くも活動しています!

畿央大学の健康栄養学科の給食管理理論実習において、中央卸売市場と連携し奈良県産食材を使ったレシピを作っています。



『大和野菜・果実を使ったランチ』

第1回目のテーマは「大和の恵ランチ」(和食)と題して、白身魚のマスタード焼き、大和野菜「大和まな」と「筒井れんこん」のソテー、奈良県が生んだイチゴの新種「古都華」のムースを作りました。今後、様々なテーマに沿った和食や中華、洋食の献立を作っていきます。



栄養価計算

品名	量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	カルシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	ビタミンE
白身魚	200g	240	40	10	0	0	10	0.5	0.5	0	0	0	0	0
大和まな	100g	30	2	0	5	2	100	0.5	0.5	0	0	0	0	0
筒井れんこん	100g	20	1	0	5	2	100	0.5	0.5	0	0	0	0	0
古都華	100g	50	1	0	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0
合計		320	43	10	15	2	200	1.0	1.0	0	0	0	10	0