

■管理栄養士・栄養士を目指す学生が運営する取り組み“コルクプロジェクト”■**栄養相談ができるカフェとのコラボ企画第3弾！
栄養価の高い緑黄色野菜を使ったスイーツを考案**

大阪樟蔭女子大学（東大阪市）健康栄養学部では、学生が主体となりキャンパスライフの質向上に取り組む“コルクプロジェクト”の一環として、地域の方々の健康支援に取り組むカフェとコラボし、健康に配慮した数々のメニューを考案しています。3月10日から約3か月間「きららみらい星の子 Cafe」（株式会社 J.みらいメディカル、大阪市旭区）で提供されます。

本件のポイント

- 健康支援に取り組むカフェとコラボしたスイーツメニュー。これまで好評であったため、第3弾メニューを開発。
- 栄養価の高い緑黄色野菜を使ったパウンドケーキ。栄養素に配慮しただけでなく、食感やもっと食べたいくなる外観を重視。
- 管理栄養士・栄養士を目指す学生が学んだ知識を活用して、レシピを提案。

■地域の方々の健康支援に取り組む「きららみらい星の子 Cafe」とのコラボ企画

本取り組みは、管理栄養士・栄養士を目指す学生が考案したメニューを「きららみらい星の子 Cafe」で提供するというもの。同店では管理栄養士が、栄養バランスを考えたカラダに優しくヘルシーな料理を提供しています。すべてのメニューは健康に配慮し、塩分2g以下、エネルギー約650kcalを目安にたんぱく質、脂質、炭水化物などを徹底調整。また、料理の提供だけでなく、個々に応じた栄養相談を行うなど、地域のお客様から厚い信頼を得ています。さらに国立循環器病研究センターの“かるしお認定”を受けたメニューや、「健康な食事・食環境」コンソーシアムの認定を受けたスマートミール[®]メニューの提供に組み込み、生活習慣病予防にも配慮しています。同店の管理栄養士で本学OGの森田眸店長が、コルクプロジェクトの取り組みを知ったことからスタート。第1弾、第2弾ともに好評だったため、再び挑戦することとなりました。

■ヘルシーはもちろん、美味しいことを重視したスイーツのメニュー開発

今回開発した「かぼちゃとにんじんのビタミンたっぷりパウンドケーキ」は、日頃不足しがちな栄養素（ビタミンAやビタミンCなど）が豊富に含まれた緑黄色野菜をスイーツに応用した新しい商品です。かぼちゃとにんじんの素材本来のおいしさを存分に活かしたしっとりとした仕上がりです。提供開始から人気商品となり、お客様の反応も上々、美味しいと評判です。取材では、学生が栄養素だけでなく、味や食感にこだわり、試行錯誤しながら完成するまでの経緯、それによって学びを実践に活かすことについての学生の想いなどお伝えできると思います。

■キャンパスライフの質向上を目的としたコルクプロジェクト

同学部では、“健康”をキーワードに、栄養教育や指導ができる管理栄養士・栄養士の育成、ならびに“食”を中心とした正しい健康情報を教育できる人材を育成しています。さらに学生がキャンパスライフの質を向上していくために自ら考え行動していく活動（QOLKプロジェクト）にも取り組んでいます。今回の取り組みでは、学生が考案したメニューが実際のカフェメニューとして提供されることでお客様に喜んでいただくと共に、学生の自信にもつながることを期待します。

【概要】

■提供期間：3月10日（月）から5月末までを予定 11時～17時（定休日：日・祝）

■提供場所：きららみらい星の子 Cafe（大阪府大阪市旭区清水1丁目19-19）

<https://www.hoshinokocafe.com/>

かぼちゃとにんじんの
ビタミンたっぷりパウンドケーキ:550円(税込)

Collaboration Sweets

エネルギー：225kcal
Bカロテン：1600μg
ビタミンC：18mg

健康栄養学部学生考案の
スイーツです。
ぜひお楽しみください！！

かぼちゃとにんじんの
ビタミンたっぷり
パウンドケーキ

不足しがちなビタミンA、
ビタミンCたっぷりのパウンドケーキです♪
美味しいスイーツで
ご自身の体と心を労わりませんか？

¥550

大阪樟蔭女子大学 × きららみらい
OSAKA SHOIN WOMEN'S UNIVERSITY ☆ 星の子Cafe

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：服部）

TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時）FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp