

令和7年度みやぎベジプラスメニュー ＜そうざいの部＞商品化決定！！

作成者：スポーツ栄養学科
新助手 庄司空美

スポーツ栄養学科 2年 後藤千大さん 考案メニューの商品化が決定しました！

「みやぎベジプラスメニュー」とは、県民の野菜摂取・減塩対策と食育の推進を目的として、宮城県が企業や管理栄養士・栄養士養成校と連携し実施している取り組みです。

そうざいの部は、野菜70g以上、100gあたり食塩相当量1g未満が条件となります。

後藤さん考案メニューは、藤崎本館地下1階「キッチンプラス」にて11/19（水）まで絶賛販売中です☆

後藤さん考案メニューはこちら！



商品名：たまにんぴーのきんぴら

使用食材：たまねぎ・にんじん・ピーマン



11/9(日)には後藤さん立ち会いのもと販売会が行われ、直接お客様に販売しました↑



商品化発表会後の試食会の様子↑

～後藤さんからのコメント～

にんじんや玉ねぎ、ピーマンといった馴染みのある食材を甘辛い味付けにすることで誰でも食べやすいようにしました。

→[学科概要はこちら](#)
→[バックナンバーはこちら](#)