アスリートを支える仕事
～一緒に「スポーツ栄養士」を目指そう～

スポーツ栄養学科通信 Vol.249
作成：助手　梅津 龍

産学連携「おにぎりコンテスト」

大学生のレシピが、プロ選手の補食に！

スポーツ栄養学科の学生が、女子プロサッカーチーム「マイナビ仙台レディース」の選手が練習の前後に食べる「補食（ほしょく）」のおにぎりを考えました。
サラダチキンを製造している株式会社アマタケ、JAグループ宮城、多賀城市、株式会社マイナビフットボールクラブと一緒に取り組んだ企画で、選ばれたおにぎりはイベントや試合会場で計300食を提供し、新聞にも掲載されました。



最優秀作品（大学生部門）

アマタケチキンの さっぱり梅おにぎり

考案：大原 瑞葵さん（スポーツ栄養学科2年）

・サラダチキンでたんぱく質をプラス
・梅干しとしそで運動後も食べやすく
・枝豆で彩りと食感をアップ

1個あたり（ごはん70g）

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物
171kcal	9.0g	3.0g	28.5g

おにぎりができるまで



8月

企業の工場を見学

株式会社アマタケの工場を見学し、サラダチキンができるまでを学びました。



9月

審査会で選考

応募11作品を連携先の担当者が試食・審査し、最優秀作品を選びました。



10月

イベントで提供

大学生が東北こども博で250食を配布。試合会場では高校生が50食を提供。

高校生も参加しました

附属の明成高校の生徒も参加。高校生部門の優秀作品「サッカーボールおにぎり」は、試合会場で高校生が自ら提供しました。

新聞にも掲載



河北新報や多賀城市の広報誌で紹介されました。選手の補食にも使われる予定です。

授業で学んだ栄養の知識を、プロスポーツチームや企業と一緒に「形」にできます。
一緒にスポーツ栄養士を目指しましょう！

学科概要　バックナンバー