

名大の時間

なよろ健康レシピ 開発プロジェクト

「エクト」というものを実施しています。

新聞やラジオ等の報道で、目にした。耳にした方もいらっしやるのではないかと思います。

このプロジェクトは、名寄市立大学の学生が、スポーツ栄養の視点でアスリートや名寄市民の皆様へ健康に寄与するレシピを開発し、市内事業者の協力により

販売等を行うプロジェクトです。

21年度は、私たち3人で、グラタンや中華丼、親子丼、鮭のコーンフレーク揚げのレシピを考案し、西條名寄店で販売しました。

22年度は、栄養学科3年生の西條グループ各店舗でのお弁当販売のほかに、西村と渡部がアスリートへの食事提供を目

指し、味の素株式会社が発唱するアスリート

の栄養環境を改善するための栄養プログラムである「勝ち飯R」の基準に沿ったレシピを開発しました。

このレシピは名寄振興公社の協力を得て、本年1月より、大会・合宿等でサンピラー温泉を訪れているアスリートへ提供しており、アスリート

の皆様から貴重なご意見を頂戴することができました。

今後はアスリートの皆様から頂戴したご意見をもとに「勝ち飯R」レシピの開発を続けることで、

「勝ち飯」レシピがスポーツ合宿の目玉となり、多くのアスリートの方に「名寄市に来てみたい」「名寄市にまた来たい」と思ってもらえるような有名な合宿地になることを願っています。

今年度は、サンピラー温泉での提供で一区切りとなります



で選手の皆様をお迎えできるように、今後レシピ開発に励んでほしいと思います。

最後に、本プロジェクトに関わってくださったすべての方に厚く御礼申し上げます。

が、来年度以降もプロジェクトは続いていくはずですが、栄養学科の後輩の皆さんには、今後名寄市で開催される大規模な大会・合宿等で、大学生が考案したレシピ

栄養学科4年 西村友希、渡部志葉、齊藤和(写真左から)

2021年度より
大学では「なよろ健康レシピ開発プロジェクト」