

2022年10月20日

## 「熊本県立大学食育の日」※1

お母さんの味!?!心まで温まる人吉・球磨の宝ランチ」  
を開催します

人吉球磨地方の魅力を発信し、地域の活性化を目指して活動している熊本県立大学の学生グループ「KUMAJECT TOUR※2」と、熊本県立大学食育推進室が協力して、人吉球磨地方の郷土料理を学食のお弁当で提供します。「KUMAJECT TOUR」と「たべラボ※3」メンバーで人吉市のひまわり亭において実地研修を行い、学んだ郷土料理です。当日は人吉球磨地方の魅力を動画やポスター等でご紹介します。

お弁当は、新型コロナウイルス感染症感染対策のため、学内の学生・教職員向けの販売となっておりますが、大学生が実施する人吉球磨地方の復興および地域創生に関連した取り組みとして取材いただけますようお願いいたします。

■場所 熊本県立大学 大学会館 学生食堂（熊本市東区月出3丁目1番100号）

■日時 2022年10月20日（木）11:30～13:00（なくなり次第終了）

■価格 学生400円 教職員500円

## ■お問い合わせ

熊本県立大学環境共生学部食育推進室

担当：田尻・中村

〒862-8502 熊本市東区月出3丁目1-100

TEL:096-321-6720

Mail: [shokuiku@pu-kumamoto.ac.jp](mailto:shokuiku@pu-kumamoto.ac.jp)

※1 食育の日：熊本県立大学学生が地域の食材について学び、その食材を使った学食メニューを考案し提供する事業

※2 KUMAJECT TOUR：人吉球磨地方の魅力を発信している学生グループ。SNSでの活用や地域外でのイベント規格によって、若者の視点から地域の活性化・認知度向上を目指している

※3 たべラボ：食のワークショップ、イベント企画、学食でのメニュー開発などを行い、自身の食生活のスキルアップと、学内外への食育を実施する学生グループ

熊本県立大学 食育の日 (10月)

KUMAJECT tour

×



10/20(木)

11:30~13:00

(売り切れ次第終了)



お母さんの味!?  
心まで温まる  
人吉球磨の宝ランチ

天

※画像はイメージです。当日はお弁当になります。

## Lunch Menu

Price 学生 ¥400  
教職員 ¥500

- たっぷりキャベツと豚肉のパン粉焼き  
キャベツたっぷりの豚肉巻きフライをお弁当に入れやすい形にアレンジしました。
- もったいない卵焼き  
余った野菜を入れ込んだ豪雨災害の炊き出しでも大活躍した卵焼きです。
- 切干大根の煮物  
丁寧に干された大根を甘麴・醤油麴・塩麴のうまみで味付けしています。
- つぼん汁  
人吉球磨の郷土料理といえばこの料理。家庭によって味は異なり、具材を1cm角に切るのがお約束です。
- みくまり田んぼの赤米黒米入りごはん  
緑の流域治水研究室が関わっている生物と環境保全を目的にした田んぼで収穫されたおいしい赤米と黒米です。
- 有明海の手巻  
本物の海苔のおいしさをご賞味あれ。
- やまへの栗まんじゅう  
山江栗を原料に、甘みをおさえた田舎風「栗まんじゅう」。素朴で懐かしい味わいです。



日時: 10月20日(木) 11:30~13:00

場所: 熊本県立大学 学生食堂

主催: 食育推進室 たべラボ  
KUMAJECT TOUR

協力: 緑の流域治水研究室  
ひまわり亭

株式会社やまえ

株式会社有明のり研究所