

生活文化科 3年食生活コース

地元企業と連携した「満福弁当」の考案と販売

令和2年12月18日(金)・令和3年1月14日(木)に(株)河合寿司和合インター店・大垣市役所墨俣庁舎・本校で全230食を販売した。

「満福弁当」

コロナ禍にある今、地元の方々を食生活で元気づけたいと思い、免疫力や抵抗力をつける食事に注目して研究し、弁当を考案しました。地元企業の(株)河合寿司さんに調理を引き受けていただき、「満福弁当」を販売することができました。



「満福弁当」の特徴

- ①免疫力をアップする発酵食品（麴、甘酒）を使用
- ②ミネラル豊富な桜エビやひじき、ナッツ類を使用
- ③食物繊維が豊富な根菜やもち麦を使用
- ④粉豆腐を使用
- ⑤主菜と主食が選べる

免疫力アップで健康に！あなたに福をお届けします



河合寿司の職員の方から助言



河合寿司和合インター店で販売



大垣市長さんにPR

販売を終えて

- ・人気が高かったお弁当は唐揚げの入ったものだった。
- ・おいしいという声が聞け、230食完売できたことは達成感につながった。
- ・ご協力いただいた河合寿司や大垣市役所の方々に感謝したい。

お客様の声より

- ・ハンバーグにはひじきが入っていてヘルシーだと思った。
- ・さつまいもを甘酒で煮るという発想が良い。
- ・唐揚げはおいしかったので、栄養価の高い粉豆腐を自宅でも使ってみたい。