



京都ハンナリーズ



京都光華女子大学

京都光華女子大学大学院／京都光華女子大学短期大学部

栄養士を目指す大学生が考案したフードメニューが 京都ハンナリーズの試合会場で販売されます

京都光華女子大学（学長：高見 茂）健康科学部 健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻は、京都ハンナリーズ（運営会社：スポーツコミュニケーションKYOTO株式会社 代表取締役社長：松島鴻太）と協働で考案したフードメニューが2月1日（土）・2日（日）に行われる京都ハンナリーズvs秋田ノーザンハピネッツの試合会場前（かたおかアリーナ）のキッチンカーで販売されます。

■メニュー開発やスポーツ栄養学を学ぶ学生が中心となって考案

京都ハンナリーズと本学は 2024 年 1 月 25 日に健康・未来創造に関する包括連携協定を締結しています。この度、本学 健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻の 3・4 年生 10 名が京都ハンナリーズおよびキッチンカーを営業する「Panda Kitchen」との産学連携の取り組みとして、寒い日でも身体が温まるフードメニューの開発を行いました。

■京だしや京豆乳、京野菜を使用して京都の食文化の魅力を伝える！京野菜は JA 京都市からの提供！

今回開発したメニューは「京風ミネストローネ」と「京豆乳のクラムチャウダー」の 2 種類です。「京風ミネストローネ」は昆布と鰹節の栄養が豊富な京出汁と、京野菜の大根を使用しています。

「京豆乳のクラムチャウダー」は低カロリー低脂肪にこだわり、京都で厳選された京豆乳と、京野菜の白菜を使用しています。

どちらのメニューも、本学と連携協定を結んでいる JA 京都市様から京野菜を提供いただき、京出汁や京豆乳など、京都の食文化の魅力訴求を目指します。また、ハンナリーズの公式マスコット『はんニャリン』をイメージした形のニンジンを入れて、栄養や味だけでなく、見た目についてもこだわったメニューに仕上げました。



■スポーツ・栄養の両面から人々の健康をマネジメントする健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻

本学健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻では、「スポーツマネジメントコース」「食マネジメントコース」の 2 コース制の深い学びで、スポーツ・栄養教育の両面から人々の健康をマネジメントする人材を養成します。「スポーツマネジメントコース」は人々の健康状態や生活習慣、運動量に合わせて、適切な栄養素を摂取するための食事や栄養補給の方法を学びます。「食マネジメントコース」は栄養士の立場から「食」をトータルプロデュースし、フードビジネス分野で活躍できる人材を育成します。

■京都ハンナリーズコラボ キッチンカー概要

日 時：2 月 1 日（土）12 時頃からキッチンカー販売 15：05 試合開始

2 月 2 日（日）11 時頃からキッチンカー販売 14：05 試合開始

場 所：かたおかアリーナ京都（京都府京都市右京区西京極新明町 1）

報道各社におかれましては、ぜひ、この活動について、ご取材いただきますようお願い申し上げます。

＜取材に関するお問い合わせ＞

京都光華女子大学／短期大学部 入学・広報センター 担当：川島

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] <https://www.koka.ac.jp>



Well-Being を実現する健康・未来創造キャンパスへ

京都光華では、これまで 80 余年にわたって仏教精神に基づく女子教育に取り組んできました。その根幹にあるのは校訓「真実心」。世界が目指す「持続可能な社会」に通じる重要な考え方です。私たちは、この理念によって立ち、すべての人が健やかに暮らせる“Well-Being”な未来の実現を目指し、学生一人ひとりに、そして地域に寄り添い、社会の要請に応えてまいります。