

令和8(2026)年5月8日配信

健康栄養学科の学生がレシピを考案、調理・レトルト加工した  
「大豆ミートのとっても美味しい、いつもの、『もしも』のカレー」(レトルトカレー)  
の完成お披露目を開催します。

栄養士をめざす本学の健康栄養学科の学生による、商品開発プロジェクト「給食 café ひるやすみ」が、災害時に不足しがちな栄養素に着目し、「大豆ミートのとっても美味しい、いつもの、『もしも』のカレー」(レトルトカレー)を開発しました。この度、開発にご尽力いただいた方々、ならびに保護者や出身高校の先生など学生を支えてくださった方々に、心からの感謝を込めて、次のとおりお披露目しますので、お知らせします。お披露目会当日には、プロジェクトの発足からこれまでの約1年間の活動記録や開発秘話、苦勞した点、商品ネーミングに込めた思いなどを、学生たちがまとめ、報告します。

記

1. 開催日時

2026年5月16日(土) 16:15~18:00

(受付 16:00~)

2. 開催場所

MARS LAB (岡山市北区問屋町 11-106)

3. 参加者

山陽学園短期大学 健康栄養学科 学生	7名
学生のご家族	5名
学生の出身高校の先生	3名
MARS LAB 担当者	3名
本学教職員	7名

裏面に続く

#### 4. 学生による商品化の経緯

- ① 昨年の大学祭にて、2 日間で 400 食を販売し、大好評を博した大豆ミートのカレーを、食品加工・飲食店等を運営する「MARS LAB」の協力のもと、レトルト商品化。
- ② レトルト加工の長期保存の特性を活かし、災害時にも活用してもらえるよう栄養面に着目しながらも美味しさにもこだわり、改良を重ねてレシピを考案。
- ③ 3 月に、学生たちが大量調理の経験を活かし、200 食分の調理・レトルト加工を実施。
- ④ その後、販売に向けて細菌検査やパッケージデザイン、栄養成分表示など数々の課題を一丸となって克服。
- ⑤ 同梱物に災害時に炊飯できるポリ袋を含めるなどの工夫を凝らす。
- ⑥ 一般的なレトルトカレーとは異なるパッケージ形状にし、学生たちの大切な人を思う気持ちが込められたこだわりの商品が完成。

商品開発プロジェクト「給食 café ひるやすみ」では、栄養士を目指す学生たちが、おいしさはもちろん、栄養士の学びを活かし、社会に貢献できることを考えながら、企画・運営を行っています。

※完成お披露目会は、学生が企画・運営しています。

当日は、完成品をご試食いただけます。

本商品に含まれる栄養素について、食品表示法に基づく栄養強化表示（特定の栄養素を「含む」や「豊富」と表現し、商品に記載すること）の基準を満たしているか、検査機関に依頼していましたが、結果、対象とした栄養素はいずれも栄養強化表示の基準を満たしていることが確認されましたので、合わせてご報告いたします。

#### 5. 参考資料

【別紙】商品パッケージ



以上