

## 埼玉県の小学校給食に

### 「タネまで柚子らん®ゼリー」が採用されました



埼玉県特産物の「桂木柚子（かつらきゆず）」の果皮と種子も含めて柚子を丸ごと使った柚子ペースト「タネまで柚子らん®□」を使ったゼリーが、埼玉県の学校給食に採用されました。

「タネまで柚子らん®□」は、2014年から城西大学 薬学部 医療栄養学科（管理栄養士養成課程）と有限会社リバティハウス（埼玉 春日部）が共同で研究・開発を進めています。

「タネまで柚子らん®□ゼリー」の学校給食採用のポイントは、

- 1 果皮と種子も丸ごと使用し廃棄物ゼロで環境に優しいエコ製品である。
- 2 果皮と種子を使っているため子供たちがあまり経験しない「苦味」を体験できる。
- 3 埼玉県産であるため地産地消である。

など子供たちの食育や栄養教育に適合していることです。



城西大学 薬学部 医療栄養学科（管理栄養士養成課程）では、学生自身のアクティブラーニングと、産官学の連携による地域貢献を進めています。