

# 環境にやさしい定食考案



「メニュー考案」に協力した学生たち

畜産業者による環境負荷の低減とSDGs達成を目的として、岩手大（盛岡市上田）の有志の学生らが考案した動物性食品不使用のメニュー「豆乳トマトパンネセット」が、24日から同大の各食堂で提供されている。各食堂、日40食限定で、最終日の27日は農学部食堂で午後5時から、理工学部食堂で同6時から提供する。1食500円（税込）。一般の人にも注ぎたい。

## 岩手大生有志7人

メニューを手掛けたのは前田帆香さん（農学部4年）、岡本信花さん（農学部3年）、大野航さん（同）、佐々木春花さん（同）、前田恵花さん（同）、猪内優花さん（同）、横山翠月さん（人文社会科学部2年）の7人。



動物性食品不使用の「豆乳トマトパンネセット」

## 動物性食品不使用「ペンネセット」

農&理工学部で提供、一般の注文も可

「豆乳トマトパンネ」  
副菜に、しもん風味のサラタとタンパク質を補う豆腐を添えた、デザート風のフルーツポンチ付き。動物性食品は一切使わないよう工夫を凝らした。  
横山さん「パンネセットの作り合わせやメニュー開発に苦戦した。（このメニューを通じて、自分が食べているものについて考えられが考えをきっかけにできればと思った。また、「畜産や食に関する知識を増やして、次のメニューも開発していきたい」と展望している。  
この取組は、今年4月に再編した次世代アグリイノベーション研究センター（センター長・下野裕之農学部教授）の次世代アグリ学生プロジェクトの二環。同センターでは同大生を対象に課業した、グローバルな課題の解決につながるプロジェクトをサポートしている。

※盛岡タイムス  
令和年10月27日付/7面

※この記事は盛岡タイムス社の  
の許諾を得て転載しています。