

相良高生が弁当開発

牧之原市の相良高の生徒が、地元食材を使った弁当のメニューを開発した。「市民の健康寿命を伸ばすこと」を目指し、ヘルシーで栄養バランスの整った食事に仕上げた。同市相良のペンションむぎわらぼろしで予約販売している。

地元のトマトや蜂蜜使用

開発に携わったのは、1年生の高塚果樹さんと河原崎美幸さん。地域課題の解決策を高校生が考える市の事業「地域リーダー育成プロジェクト」に参加し、昨年10月ごろから市民の健康増進につ

ながるレシピづくりにながら養士らと協力しながら取り組んできた。

弁当の名前は「健幸で笑顔になるにこにこ弁当」。市内のトマト「マキノハニー」を使用したグラタンは、牛乳やバター

市民の健康増進へ

の代わりに豆腐やみそを使用し、カロリーを通常の半分程度に抑えた。市内で生産される蜂蜜「ハニーボーイ」を使ったサラダやドレッシングも考案した。

2人が考えた料理を盛り込んだ弁当は、同市波津の市商工会駐車場で27日に開かれる「おいしいお弁当販売会」でも売られる。高塚さんと河原崎さんは「たくさんの人の協力で実現できた。弁当が広まり、市民の健康寿命が伸びてほしい」と期待する。

(榛原支局・相松孝暢)



メニューを考案した弁当を手に笑顔を見せる高塚さん（左）と河原崎さん＝牧之原市の県立相良高