

コタカキッチン & 大妻女子大学食育ボランティアグループ「ぴーち」

食と環境の調和に着目したコラボ企画

鹿肉のタコス
(ヒレ・ロースなどを使用)

+

世羅梨の
デザート

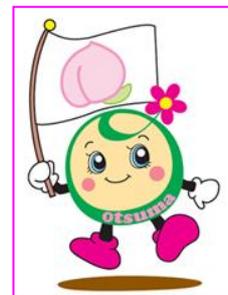
ヘルシー
メニュー

エネルギー	598kcal
タンパク質	39.9g
脂質	19.2g
炭水化物	74.6g
カルシウム	300g
鉄	5.1g
食塩	2.6g

特徴①

千代田区と「2050年脱炭素社会実現に向けた連携協定」を締結している鳥取県智頭町の鹿肉を活用

鳥取県智頭町は、面積の93%が山林を占め、人口より鹿の方が多いとのこと。そこで鹿肉活用の相談を受けた「ぴーち」がレシピを考案。今回のタコスは、「ぴーち」所属の卒業生（赤羽詩穂さん）が考案！



特徴②

大妻コタカ先生の故郷である世羅町の世羅梨を活用



世羅町と本学短期大学部家政科食物栄養専攻との「オンライン交流会～持続可能な食の推進に向けた連携を目指して～」をきっかけに、世羅梨の廃棄を減らす取り組みを「ぴーち」が始めました！

「ぴーち」は、栄養士を目指す短期大学部家政科食物栄養専攻の学生、及び、様々な学部・学科の卒業生で構成されています！

