

城西大と市が連携

健康レシピで元気に

健康志向が高まる中、行田市は市内飲食店から健康メニューのレシピ案を募り、一定の基準を満たしたものを「健康レシピ」提供している。「健康レシピ認定店」として認定する取り組みを、本年度から始める。市民の健康増進や飲食店の集客増を図り、地域を元気にするのが狙い。栄養分野に精通した城西大学と連携し、初年度は16品と14店舗を認定した。17日に市内で健康レシピ発表会を開き、メニューの撮影や試食のほか、認定ステッカーの贈呈を行った。(三宅芳樹)

行田

健康レシピの認定基準は、「市のシンボルマーク青色・水・緑色(田園都市)・赤色(体感や情緒)」または「行田の歴史(豆袋、城、古墳など)のテーマに沿った四つの条件」から10人で組織する「健康レシピ開



●認定メニューを試食する「健康レシピ開発委員会」のメンバーら。17日午後、行田市男女共同参画推進センターで「健康レシピ認定店」に贈られる認定ステッカー

16品と14店舗を認定

発委員会」を設置。昨年8月の初会合で認定基準を作成し、市内飲食店からレシピ案を募集した。城西大医療栄養学科の監修の下、基準を満たすかの確認やアドバイスをし、クリアしたレシピを認定した。

第3回目の会合となった健康レシピ発表会では、委員会メンバーが飲食店から説明を受けながら、健康レシピ認定メニューを試食。高野博委員長(城西大教授)は「皆さんの意気込みや工夫が十分に感じられた。ドラマ『陸王』の盛り上がりで健康メニューにも生かす、まちを活性化できれば幸い」と期待を込めた。

「行田足袋カレー」や「行田在来青大豆のポタージュ」などを考案した「レストランミヨシ」の料理長、横山直俊さん(48)は「地元産産物を使ったおいしくてヘルシーなメニューを提供し、全国に「行田」の魅力を発信したい」と意欲を見せた。店舗には認定ステッカーが贈られるほか、健康レシピマップに店の場所や写真が掲載される。

市健康福祉部の小池義憲部長は「市民の連携が図られた非常に良い取組。健康レシピを通じて、日本遺産認定やドラマで盛り上がった流れを継続させていきたい」としている。認定は来年度以降も行う。問い合わせは、市保健センター(☎048・14000・0400)へ。

「健康レシピ認定店」は次の通り。そば処多岐屋▽割烹魚豊▽フォンテーヌ▽レストランニシヨシ▽ひいき▽ピストロ▽フジヤマ▽磯料理おとしま▽茶馬古道具▽ラッキョオ▽串焼和▽田丸屋▽まろの屋▽エルバ▽二代目大將

行田 鴻巣 加須 羽生



東北 支社
〒368-0211 埼玉県行田市
TEL 048-1522110 FAX 048-1522111
E-MAIL dokusya@saitama-nd.co.jp