



新しいお母さんの味

橙家（だいだいや）

★ 学生応援コメント ★

お米を使った料理」と言われて私たちがまず思い浮かべたものは、昔から慣れ親しんできた“白い炊きたてのホカホカご飯とお味噌汁”でした。このご飯とお味噌汁のコンビに勝るものはないと考え、今回はご飯と味噌の組み合わせで新たなメニューを考案しました。お米クリームコロッケは、秋の味覚の代表であるキノコと鮭をご飯に加え、さらにクリーミーさを足すためにホワイトソースを混ぜ込みました。お米クリームコロッケを食べながら秋の味覚も楽しめます。まずは、何もつけずにお米の甘さとクリーミーな口当たりを楽しんでください。お米の新たな良さを発見できると思います。次に、白味噌と赤味噌のソースをお好みでつけてみてください。ご飯と味噌の新しい組み合わせに出会えます。



東京農業大学
担当者：礒川 陽子



東京農業大学
担当者：石原 由香

私達が
考えました！



東京農業大学
担当者：砂見 綾香



橙家
料理長：稲田 稔久

栄養
表記

米クリームコロッケ 2個 660kcal
食物繊維総量:3.1g ビタミンB1:0.22mg
ビタミンB2:0.43mg 鉄分:2.3mg
白味噌ソース:101kcal 赤味噌ソース:98kcal

We Are The Challenger

チャレンジメニューは、大妻女子大学、淑徳短期大学、女子栄養大学短期大学部、東京家政大学、東京農業大学、東京文化短期大学、目白大学短期大学部、和洋女子大学の関東8大学とのコラボレーションで生まれました。

農 緑と生命を科学する大学 東京農業大学

世田谷キャンパス(東京都世田谷区桜丘1-1-1)
大学院農学研究科<応用生物科学部、地域環境科学部、国際食料情報学部、短期大学部>

厚木キャンパス(神奈川県厚木市船子1737)
大学院農学研究科<農学部>

オホーツクキャンパス(北海道網走市八坂196)
大学院生物産業学研究科<生物産業学部>

www.nodai.ac.i

東京農大

検索

お問い合わせ:入試センター ☎03-5477-2226

