



ライスペーパーに包まれた 3食感!!

味乃宮川

★ 学生応援コメント ★

もっちり、シャキシャキ、とろっ。口に入れて次々に広がる食感は、食べた人にしか分からないおいしさ! です。ライスペーパーに鰻の蒲焼、レタス、すった長芋を包んで揚げました。すると、全体を包むライスペーパーが非常にもっちりとし、その中のレタスはフレッシュ感が残ったままで、色も鮮やかです。そして、長芋が鰻と絡み合い口全体にうま味が広がります。鰻はビタミンAが豊富で、油と一緒にとることによって吸収が高まります。長いもにはぬめり成分であるムチンが含まれています。お米を使っているため食べ応えも十分にありますが、主食としてではなく、おかずやおつまみとしていただける一品です。



東京農業大学
担当者: 高森 いずみ

私達が
考えました!



東京農業大学
担当者: 山田 望望子



味乃宮川
料理長: 伊藤 一正

栄養
表記

エネルギー:637kcal
塩分:1.6g
ビタミンA:1100mg RE(レチノール当量)
ビタミンE:30mg カリウム:410mg
※付け塩は除く

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。

緑と生命を科学する大学
農 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

