

第1回

「東京農大クッキングサミット」

あなたのメニューが お店のメニューに

東京農業大学に在学する日本人学生、
国際留学生を対象に食育教育の大切
さへの理解を深めるため、理想的な
料理を創作し、コンテストを実施い
たします。

第1次審査 8月2日(木)発表
第2次審査 料理を製作し、厳正な審査
のもと選考する。
最終審査 10月中旬に審査を行い、受
賞者を決め、収穫祭で授賞
式を行う。

賞 優秀賞 3名
(学長賞・ロイヤル賞・
日本農業新聞賞)
ロイヤルホストメニュー化賞
※奨学金・商品などの副賞が
あります
優秀賞の作品は「ロイヤルホ
スト」のメニューとなること
があります。



東京農業大学・ロイ
ヤル(株)産学連携か
らうまれたメニュー
「カムカム30」

目的；様々な経験を通じて「食」に
関する知識と、「食」を選択する力
を習得し、健全な食生活を実践する
ことができる人間を育てること。

主 催 東京農業大学・ロイヤル(株)
産学連携事業・プロジェクト
A運営委員会
座長：田所忠弘

(応用生物科学部生物応用化学科教授
栄養生化学研究室)

共 催 東京農業大学
ロイヤル(株)

後 援 (株)日本農業新聞
東京農業大学教育後援会

お問い合わせ先

東京農業大学・ロイヤル(株)産学連
携事業・プロジェクトA運営委員会
クッキングサミット推進担当

高野克己 (応用生物科学部生物応用化学科教授
食料資源理化学研究室)

電 話：03(5477)2325

メール：cooking@nodai.ac.jp

募集期間：平成19年7月2日(月)～7月27日(金)

募集内容：東京農業大学学生個人が考えた創作料理

応募資格：東京農業大学在籍の学生

応募方法：東京農業大学ホームページおよび学生ポータル
サイトから応募フォームをダウンロードし
て、創作料理を画像付きで応募してください。

※ 詳しくは応募要項をご覧ください