

桜の聖母短大（福島市）

生活科学科食物栄養専攻の学生は、春の彩りを感じられる2種類の弁当を考案し、28日から同市のいちいフーズマーケットで先行販売が始まった。4月1日からは、いちいの全店舗で販売が始まる。

同大といちいは毎年春と秋に共同で弁当を開発している。授業の一環で実施しており、学生は2人1組で味付けや栄養素、見た目などに配慮しながら試行錯誤を進めてきた。

今回は、アスパラやベーコンを使ったパスタとから揚げが楽しめる「楽しみ2倍パスタランチ」（税込み538円）と、魚や野菜などをふんだんに盛り込んだ「春のまじわやさしい弁当」

# 春を味わう健康弁当

## 桜の聖母短大生、2種販売



健康面などに配慮した弁当を考案した学生ら

（同646円）を販売する。パスタランチを考案した遠藤万瞳<sup>み</sup>子さん（19）は「から揚げをタマネギドレッシングにディップするなど、『味恋』も楽しんでほしい」とい

まじわやさしい弁当を考案した円谷美範<sup>のり</sup>さん（19）は「花見をする時などに味わってもらい、春を感じてほしい」とそれぞれPRしている。