

# 食欲の秋に弁当いかが



メニューを考案した弁当を持つ(左から)佐藤さん、鈴木さん、金田さん、斎藤さん

## 桜の聖母短大×いちい、2種開発

きょうから先行販売

桜の聖母短大生活科食料栄養専攻の学生がメニューを考案した2種類の弁当が18日から、福島市のいちいフーズマーケットで先行販売される。色合いや栄養バランスも考慮して弁当を考案した学生たちは「多くの人に手に取ってほしい」と話している。

同短大といちい(福島市)は毎年、弁当を共同開発している。「サバと秋野菜のドリア」はサバやキノコ、カボチャなどをふんだんに使った弁当で、鈴木美悠さん

(20)と佐藤由佳さん(20)が考案。佐藤さんは「若い人もサバを食べてほしいと洋風に仕上げた」とPRした。「欲張り和洋折衷弁当はトマトの煮込みハンバーグや厚焼き玉子、レンコンの挟み揚げなど盛りだくさんの内容で、金田朝聖さん(19)と斎藤愛華さん(20)が考案。金田さんは「どこにも行けないなど楽しいことが少なくなっているが、この弁当でちょっとしたげたいくを楽しんでもらえたらうれしい」と語った。

いずれも646円。フーズマーケットで10月末まで毎日販売するほか、いちい全店で10月1〜5日、15〜20日に販売する。