



松本大学
健康栄養学科コラボ

学生パワーで
健康元気に！

学生考案メニュー&
プチ体力測定

1

管理栄養士のたまご！栄養学科学生の
学生考案メニュー
ご提供

メイン

- ・塩麹で漬り込んだ柔らかなチキンの野沢菜タルタルソースがけ
- ・信州豚の肉巻き3種
(人参のき、アスパラパプリカ、りんご)

小鉢

- ・水菜とりんごのサラダ
- ・切り干し大根の梅しそサラダ

2

地産地消

地元の食材を使用します！

地元で獲れた新鮮な野菜、肉などを使用してお提供いたします。

使用食材(抜粋)

- ・信州豚
- ・野沢菜漬け
- ・アルプスたまご
- ・にんじん
- ・大根 などなど

※仕入れの都合により、変更する可能性があります。

3

プチ体力測定
開催

学生考案メニューを食べ、元気をチャージした後は、学生さんと体力測定してみませんか？皆さんの体力はいかほどに！

測定種目

- 握力(上肢筋力)
- リアクションバー(敏しょう性)
- 立ち上がりテスト(脚筋力)

2026年

2月25日(水) 穂高工場
2月26日(木) 有明工場

開催！