



松本大学
健康栄養学科学生
考案メニュー



※画像はイメージです

塩麴で漬けた

柔らかチキンの

野沢菜タルタルソースがけ



学生POINT

塩麴・野沢菜・ヨーグルトの発酵パワーに野菜の食物繊維をプラスし、腸内環境を優しく整えるレシピを考えました。

塩麴で漬けたお肉の柔らかさと、タルタルソースに入る野沢菜の食感がポイントです！

2026年2月25日 (水)



松本大学
健康栄養学科学生
考案メニュー



※画像はイメージです

信州豚の 肉巻き3種

- ・人参えのき
- ・アスパラパプリカ
- ・りんご



学生POINT

こだわりの信州豚で、彩り豊かな長野県産食材を巻きました！
シャキツとしたアスパラ、旨み溢れるえのき、信州らしいりんごは
爽やかな甘みがクセになる長野県のおいしいが詰まった肉巻きです。

2026年2月25日 (水)