

※イメージです



チャリティーイベント



「病院で育った大和芋」



恵み野病院×北海道文教大学コラボ

～むかごご飯&とろろ試食会～

2026.5.9 (土) 11:00～

100食限定!
300円!

会場 道の駅 花ロードえにわ敷地内

※収益金は、全額北海道盲導犬協会に寄付されます。



恵み野病院

内科・外科合わせて10を超える診療科があり、中核病院として地域医療を担っています。



理学療法学専攻 南部ゼミ生

リハビリテーションの一環として、恵み野病院での大和芋栽培をサポートしています。



健康栄養学科3年生

管理栄養士の卵。病院で育てられた大和芋を大学施設で丁寧に調理しました。



主催：社会医療法人北農会 恵み野病院
共催：学校法人鶴岡学園 北海道文教大学



恵み野病院×北海道文教大学の活動紹介

2025年2月の包括連携協定に基づき、地域医療と未来の専門家育成を目的として活動しています。



リハビリと栄養の連携

～理学療法（リハビリ）で育て、健康栄養（食）で整える～

理学療法：畑での農作業（園芸療法）はリハビリの一環として行っています。理学療法学専攻の学生たちが、恵み野病院の医療従事者の皆さまと共に患者様の活動をサポートしました。

健康栄養：管理栄養士を目指す学生が、大和芋やむかごの栄養についてご紹介するとともに、皆様においしく召し上がっていただけるよう、大学施設で心を込めて調理しました。



大和芋とむかごの栄養

食物繊維

- 善玉菌を増やし腸内環境を整える！
- 血糖値の上昇をゆるやかにする！
- お通じ改善にも◎

大和芋



カリウム

- 余分な塩分を出してくれる！
- 血圧の上昇をおさえる！
- むくみ対策にも◎

アミラーゼ

- お米などのでんぷんを吸収しやすく！
- 消化&吸収を助ける！

むかご



アルギニン

- 血流を促進！
- 筋肉の維持や疲労回復、免疫力向上に◎

！アレルギー・使用食品に関するご案内

本イベントで提供するメニューには、以下の食材が含まれています。

特定原材料（義務9品目）：**小麦**（醤油由来）

特定原材料に準ずるもの（推奨20品目）：**やまいも**

使用全食材：無洗米、大和芋、むかご、昆布、鰹節、醤油、青のり

【ご注意】

販売商品は、**やまいも**を使用しております。アレルギーをお持ちの方は、ご注意ください。



恵み野病院チャリティーイベント
盲導犬協会へ全額寄付



こだわりのとろろご飯