

梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 発 学食プロジェクト<小梅ランチ>が学生食堂に登場！

食文化学科1年生が「ビジネスマナー入門」の授業内で取り組んだ<小梅ランチ>プロジェクトで、学生が考案した新たな学食メニューがこの春、学生食堂で提供されます！採用メニューはプロジェクト史上最多の7種。学生が1年間の学びで得た知識や経験がたっぷり詰め込まれた、オリジナリティあふれる料理にご注目ください！

「ビジネスマナー入門」<小梅ランチ>プロジェクトとは…？

食文化学科の学生が、栄養学や食品衛生学、調理実習、市場調査、表計算ソフトによるアンケート集計など学科での学びを活用し、従来の学食にはない全く新しい学食メニューを考案。さらに自分たちが作ったオリジナルメニューの魅力を企業※にプレゼンテーションするという経験を通し、組織部門で働く際のビジネスマナーの基本を学びます。審査の結果、作業性・コスト・安全性・コンセプトのユニークさなどの面から、実現性の高い優れたメニューであると企業に判断されたメニューが、実際に学生食堂のメニューとして採用、提供（期間限定販売）されることとなります。

※今回は学食を運営していただいている「不二家商事」、野菜ソムリエの店のらを運営されている「ドクター・オブ・ジ・アース」の2社にメニューをご選考いただきました。

食文化学科開設以来、<小梅ランチ>プロジェクトは、食文化学科1年生の学びの集大成として取り組まれてきました。毎年、ヘルシーさ、ボリューム、彩りや見た目など、女子ならではの着眼点で作られた個性的なメニューが登場しています。今年も、見た目の華やかさはもちろん、栄養学的に優れた食べ合わせや、消化しやすい調理法、コストや提供時間など、細部にまで配慮され、学びが如何なく発揮されたメニュー揃いとなりました。

全14メニューから選ばれたのは、<小梅ランチ>史上最多の7メニュー！

- ボリューム満点！ヘルシードライカレー（4/9, 10）
- ハニーマスタードチキン（4/14, 15）
- ボリューム満点！豆腐鶏そぼろ丼（4/16, 17）
- キタアカリさんのトマトチキン（4/20, 21）
- 健美丼定食（4/23, 24）
- 和風ガパオライス（4/27, 28）
- 美肌ベジチキ丼（4/30, 5/1）

※（）内は提供日程です。

各メニューは、それぞれ2日間限定で学食にて販売されます！

一般公開はされませんが、この取組みにご興味など持っていただけたら、ぜひ取材など取り上げていただければと思います。その際は企画部藤原・木村・龍池（りゅうち）までお問い合わせください。