

## 7. 楽食プロジェクト

◎参加人数 38名

### ◎活動の趣旨

楽食プロジェクトは、2007年6月に始動した本学の学生による学食改善プロジェクトである。学食が学生にとって身近な場所であり、学生生活の一部であって欲しいという願いから発足した。

活動当初は、学生食堂「ピエリス」が2008年にオープンする際の改装などで大きく関わってきた。現在は、年に数回、季節や流行に合わせたフェアを企画し、メニューの開発・レシピの検討・フェアの宣伝・食堂の装飾などを中心に活動している。

### ◎今年度の活動内容

今年度は、今までにない新しいフェアも取り入れ、合計7回のフェアを開催した。

#### ①4月「新入生歓迎フェア」

入学したばかりの1年生に、是非学食を利用してもらおうと、新入生歓迎フェアを開催した。春らしい彩り豊かなちらしずしやブロッコリーとサーモンのキッシュ、デザートにはあんこを生地で挟んだ「和ッフル」など、合計10品を提供した。

#### ②6月「オムライスフェア」

昨年度の新入生歓迎フェアで提供した「オムカレー」が好評だったため、オムライスフェアを実施した。えびのトマトクリームオムライスやチーズオムライス、デザートにはプリンを生地で包んだクレープなど、合計10品を提供した。毎日行列ができるほどの人気を得ることができ、アンケートでも高評価を頂けた。

#### ③7月「スイーツフェア」

テスト期間に甘いものを食べてやる気を出してもらおうというコンセプトで、スイーツフェアを開催した。シュークリームやエッグタルト、チーズケーキなど、合計5品を提供した。売れ残りが出てしま

ったメニューがあり、暑い時期にケーキ類は売れないのではという指摘もあったため、改善が必要なフェアとなった。

#### ④10月「秋の実りフェア」

学生に季節を感じてもらおうと、秋が旬の食材をメニューに取り入れた秋の実りフェアを開催した。具だくさんの芋煮や、秋ナスを使ったナスの甘辛ダレ丼、デザートにはかぼちゃプリンや梨のケーキなど、合計8品を提供した。毎年恒例となっていたハロウィンフェアを変更してのフェアだったので、不安もあったが、昼休み前に完売するメニューが出るなど好評だった。

#### ⑤11月「ヘルシーフェア」

女子大生が興味を示す「ヘルシー」をテーマに、ヘルシーフェアを開催した。ひき肉の半量をきのこにすることでカロリーを抑えたきのこの麻婆豆腐丼や、豆腐を使うことで生クリームやチョコレートを使わなくてもしっとりとする豆腐のチョコケーキなど、合計8品を提供した。

#### ⑥12月「クリスマスフェア」

クリスマスシーズンに合わせて、クリスマスフェアを開催した。クリスマスということで食堂の装飾にも力を入れ、クリスマスツリーを組み立てたり色画用紙で作成した雪だるまやサンタクロースを窓ガラスに貼ったりと、華やかな雰囲気にした。昨年度のクリスマスフェアで人気があった野菜のチーズ焼きや、ほうれん草のクリームパスタ、デザートにはフルーツケーキやガトーショコラなど、合計13品を提供した。

#### ⑦1月「復活フェア」

今年度最後のフェアということで、スイーツフェアを除く5つのフェアから1品ずつメニューを選び、

## 7. 楽食プロジェクト

日替わりで提供した。

### ◎今年度の振り返り

この活動を通して、自分たちの考えたメニューを多くの人に食べてもらう喜びを実感することができた。メニューが完売したり、アンケートで高評価を頂けたりすると、やる気にもつながった。フェアのテーマやメニュー、レシピなど、自分たちで一から考え、それが多くの人に食べられるので、責任を持って活動に取り組むことができた。

その一方で、多くの人に好んでもらうことの難しさも感じた。売れ残りが出てしまったり、アンケートで厳しい意見を頂いたり、改善が必要なフェアもあった。今後の課題としては、宣伝活動の強化と、女子大生を配慮した価格や量の検討がある。宣伝活動の強化としては、フェアの開催直前ではなく余裕を持って宣伝を開始する。女子大生を配慮した価格や量の検討としては、試作会・試食会の際によく話し合う、低価格な食材を選択してレシピを作成するなどがある。

今回感じたことや得られた課題をふまえ、来年度はさらに多くの人に学食を食べてもらえるよう、よく話し合っていきたい。

最後に、活動を支援して下さったMG-LACの職員の方々、学食店長さん、調理員の皆さん、フェアのメニューを食べて下さった皆さんに感謝し、来年度もご支援頂けるよう努力したい。



7月フェア；エッグタルト



1月復活フェア；エビのトマトクリームオムライス