

守口市中学校コラボ給食レシピ開発プロジェクト



2024年2月5日

大阪国際大学短期大学部栄養学科2年次生が、守口市教育委員会や給食会社（株式会社万福）とコラボレーションして中学校給食のレシピ開発に挑戦し、同教育委員会に4食のオリジナルレシピが採用されました。本プロジェクトは守口市教育委員会と包括連携協定を結ぶ大阪国際学園との連携活動で、2023年度で7年目になります。

レシピ4食は2月の4日間で約2,000食が守口市内の全中学校（7校）へ提供され、今回、参画した学生が中学生と喫食してお互いに感想を語り合いました。

自らが考案したレシピが教育委員会に採用され、中学生と共に喫食して感想を聞くことは、貴重な経験となりました。

■2023年度 取り組みスケジュール

夏休み

9月

10月

11月初旬

2月

2023年10月本学での試作会
各セミナーで検討した献立の試作を行った。



各自で献立案を作成

献立案の検討

班メンバーで話し合い

再度試作・検討

班メンバーで話し合い

献立決定

給食提供

学生が考案した献立



2月5日(月)～ジブリ飯～
ビーフシチュー/鮭のムニエル/
豆腐とツナのサラダ/オレンジゼリー



2月15日(木)～中華料理～
天津飯/海鮮炒め/中華サラダ/
きなこもち



2月6日(火)～肉料理～
甘辛ささみ揚げ/根菜サラダ/
ほうれん草のゆずポン酢和え/
ポトフ風カレースープ



2月16日(金)～魚料理～
鮭のクリームソースかけ/あまからカボチャ/
レンコンのペペロンソテー/
大地の恵みスープ

大久保中学校での様子



中学生の感想を直接聞くことができ、また、話しながら楽しく給食を食べることが出来ました。中学生は成長期なので将来働いた時に成長期の支えになるような献立を立てられるようになりたいと思いました。

守口市 中学校給食の魅力づくり“コラボ給食レシピ”開発プロジェクト

2月の給食では、魅力ある中学校給食の提供を目指し、学校法人大阪国際学園とコラボレーションして作った給食が登場します。平成29年度から全中学校で実施しており、毎年好評いただいています！今年は、下記4日間の日程で実施します。大阪国際大学短期大学部栄養学科の学生たちが、自由な発想で提案したレシピをぜひ食べてみてくださいね！

2月5日(月)～ジブリ飯～

ビーフシチュー/ 鮭のムニエル/ 豆腐とツナのサラダ/ オレンジゼリー

今日の献立は「ジブリ飯」です。ジブリの映画をテーマにしたメニューで、自分がジブリの世界に入ったような気分になれる、「おいしく」「楽しい」献立を考えました。それぞれのメニューのシーンを想像しながら楽しんで食べてください。



2月15日(木)～中華料理～

天津飯/海鮮炒め/中華サラダ/きなこもち

広大な中国では、北京（ぺकिन）、四川（しせん）、上海（しゃんはい）、広東（かんとん）の4つの地域によって料理が分かれています。今回のメインである「天津飯」は、日本人向けに作られた中国料理で、もともとは中国の天津市から仕入れた米を用いて作った料理であることが名前の由来といわれています。



献立を考えた学生からのメッセージ

2月6日(火)～肉料理～

甘辛ささみ揚げ/ 根菜サラダ/ ほうれん草のゆずポン酢和え/ ポトフ風カレースープ

今回の献立は肉料理をメインにしました。皆さんの食欲をそそり、沢山食べたいような味付けにこだわった献立になっているので、色々な味を楽しみながらよく噛んでたくさん食べてください。



2月16日(金)～魚料理～

鮭のクリームソースかけ/ あまからカボチャ/ レンコンのペペロンソテー/ 大地の恵みスープ

この献立は、魚料理をメインにしました。色々な種類の野菜を使うことで彩りよく、味にもインパクトをつけました。いろいろな食感を感じることができる献立となっています。



中学生との懇談

中学生と一緒に給食を食べながら懇談をしました。



校長先生との懇談

光宮校長先生と学生の取り組みについて懇談をしました。



中学校給食の取り組み全体を通しての学生の感想

- ・栄養分を考えたり修正したりと色々大変だったけど、実際に完成して一緒に食べて、とても良い経験になりました。この経験をこれからの栄養士としても、しっかり活かしていこうと思います。
- ・中学生の生徒が美味しいと食べてくれてとても嬉しかったですし、イラストも可愛いと言ってもらえてとても良かったです。もっと美味しいと思ってもらえるような食事を提供できるように頑張りたいと思いました。
- ・献立を作成するために、意見に意見を重ねることにより良い考えになっていくことを実感することができ、みんなとの絆が深まったことも感じました。
- ・コラボ給食試食会に参加して、初めて現場での意見を聞くことができました。ブロッコリーがそのままと食べにくいので味をつけてほしいなど、今後、栄養士として働く上で必要なことをたくさん学んだので頑張りたいと思いました。また、喫食者が一番美味しいと思える献立を提供できるようになりたいとも思いました。
- ・中学校給食の活動を通じて、食についての理解を深めることができました。子どもたちの食の意識の向上や健康的な食生活の習慣を促すことが目標でしたが、その一環として、子どもたちが食事を楽しむ姿勢を育むことも大切だと感じました。今後は、子どもたちが食事を通じて栄養や健康について興味を持ち、自主的に食生活を改善することを促す取り組みを進めていきたいと思っています。

【教員のコメント】

この中学校コラボ給食開発プロジェクトは、全員での取り組みではありませんが、栄養学科の学生にとって貴重な学びの場となっております。参加した学生は、中学生に喜ばれる献立は…と、情報収集から始まり、献立案作成、試作、試食、意見交換、献立改善を繰り返して、完成するまでの一連を学ぶことができます。提供後の中学生のアンケートなどから振り返ることも学びにつながります。時間と労力がかかる本プロジェクトではありますが、本学・学科の良き学びの伝統となればと思います。

