

ウオクニ株式会社と学生のコラボランチ企画実施報告

本学食物栄養学科4回生とウオクニ株式会社とのコラボランチ企画が今年も実施されました。管理栄養士課程の学生が考えたメニューを2箇所の事業所内社員食堂にて4グループが提供させていただき、好評を得ました。

本企画は、毎年臨地実習中にウオクニ株式会社と行っている企画です。管理栄養士の卵として、それぞれがテーマに沿って自由な発想でメニューを考えます。そして、考案した献立を現場で活躍されている管理栄養士の先生に調理工程や価格の面等でご指導いただき、実際に各食堂で調理や盛り付け、販売までさせていただきました。

A社

①8月31日（木）

「夏野菜モリモリ健康ランチ」

メニュー考案者：御門

鶏のトマト煮
雑穀入りグリーンサラダ
インゲンチーズソテー
カレー酢和え
フルーツ（グレープフルーツ、巨峰）



彩りはよかったです
のですが、トマト
味は好き嫌いが
あったようです。

②9月8日（金）

「夏バテに負けない！！チキン南蛮」

メニュー考案者：横田

チキン南蛮
ごぼうのゆず塩きんぴら
ほうれん草のポン酢かけ
焼き茄子
フルーツポンチ



彩いもよく、
予定食数が
販売できま
した！

B社

①9月15日（金）

「残暑に負けない野菜たっぷり
スタミナメニュー」

メニュー考案者：松井

- ・ 鶏肉の竜田揚げと夏野菜の揚げ浸し
- ・ ねばねばサラダ



②9月29日（金）

「残暑に負けない野菜たっぷり
スタミナメニュー」

メニュー考案者：田中

- ・ ピリ辛豚しゃぶ
- ・ 胡瓜とりんごのサラダ



りんごをサラダ
に使うことが
珍しいと好評
でした！

ボリュームが
あり、よく売
れました！！

《盛り付けの様子》



先生方、食堂利用者の皆様、
ありがとうございました。