

事業目的

「守口市まち・ひと・しごと創生総合戦略」(2016年(平成28年)3月)に基づき、「魅力ある学校教育の提供」の一環として「コラボ給食レシピ開発プロジェクト」を実施しました。

本事業は、中学生に近い世代が考えた給食をつくることで、中学生にとって給食が更に魅力的なものとなるよう、また、守口市の魅力づくりに繋がるよう、大阪国際大学の短期大学部ライフデザイン総合学科の山崎講師の指導の下、栄養士コースの学生たちにレシピ案と献立案を作成してもらい、試作と検証を重ね、コラボ給食として2月に実施しました。

事業スキーム

- 6月9日 大学との会議
- 6月20日 学生向け説明会を開催
- 6月30日 参加希望学生との第1回打ち合わせ
- 7月14・19日 参加希望学生との第2回打ち合わせ
- その後、学生から提出される献立案をもとに、個別指導を開始
- 10月19日 大学と学生提案レシピを検討
- 11月16日 学生提案レシピによる試作と検証
- 12月上旬 給食業者へ原案提出
- 1月上旬 献立公開
- 2月8・15・22日 コラボ給食実施

大久保中学校の様子

大久保中学校では、生徒と短期大学部の学生が一緒に食べて交流を図りました。生徒からはすごくおいしいとの声を聞くことができ、アンケートは以下のような結果となりました。

《アンケート結果》

◆通常予約して食べた方

1. コラボ給食はどうでしたか。(16名回答)

いつもの給食よりもよい	(5名)
いつもの給食と変わらない	(8名)
いつもの給食のほうがよい	(3名)

2. 今後もコラボ給食を実施してほしいですか。(15名回答)

はい	(9名)
いいえ	(6名)

◆食べてみよう会(※)に参加して食べた方

今後、給食を食べたいと思いますか。(7名回答)

はい	(6名)
いいえ	(1名)

※普段給食を申し込んでいない生徒を対象としたイベントです。



献立紹介

◎2月8日(木)

ごはん 牛乳
ガバオライス
目玉焼き
タイ風サラダ
スパイシー炒め
黄桃缶



◎2月15日(木)

ごはん 牛乳
チキンカツソース
キャベツとツナのサラダ
じゃが芋のチーズ焼き
チンゲン菜のソテー
豆乳スープ



◎2月22日(木)

ごはん 牛乳
韓国風チキン
もやしとほうれん草のナムル
チヂミ
かぼとれんこんのサラダ
わかめスープ



大学生の意見

- ・自分たちの時は、外国の料理はなかったので、給食に出たら嬉しいと思えるものを考えました。
- ・給食レシピを考える際に、高カロリーを維持しての塩分制限や完全加熱調理、金銭面など多くの条件があり苦労しました。
- ・例えば卵焼きの調理には巻く作業があり、大量調理では家庭のように作れないので、調理方法も考えながら、献立を作りました。

取材協力

J-COM、エフエムはなこ、AGORA、週間日日、号外ネット