

# Press Release



学校法人 香川栄養学園  
女子栄養大学大学院  
女子栄養大学  
女子栄養大学短期大学部  
香川調理製菓専門学校

報道機関各位

2023年10月31日 11:00

## 女子栄養大学短期大学部×荒川区×区内飲食店 50 店舗 産学官連携事業

### 「あらかわ満点メニュー」「おうち de 満点」10月28日（土）より新メニューの発売開始

女子栄養大学短期大学部（東京都豊島区）と東京都荒川区・区内飲食店との連携事業である「あらかわ満点メニュー」「おうち de 満点」の新メニューの提供が区内飲食店で2023年10月28日（土）より開始しました。

「あらかわ満点メニュー」は、荒川区において、外食の機会が多い働き盛り世代の食環境整備の一環として、荒川区保健所、荒川区内の飲食店、女子栄養大学短期大学部 栄養指導研究室が連携し、2006年度よりスタートした事業です。2020年度からはテイクアウトメニュー「おうち de 満点」の提供も行っています。

同研究室 小澤啓子准教授のゼミ生が中心となり、各店舗独自の味や特徴を生かしながら、「おいしくて、健康に配慮したメニュー」を開発しています。現在は区内飲食店 50 店舗でメニューを提供中です。



左：メニュー提供店舗が掲載されている荒川区発行の「MANTEN Vol.17」

右：メニュー開発に携わった短期大学部 栄養指導研究室的メンバー

（前列中央：小澤啓子准教授）

区民の皆様への認知度を上げ、愛される取り組みとなるよう、毎年メニューの見直し、新規メニューの追加を行っています。2018年に店舗にて行ったお客様アンケート(n=755)では、73.0%の方が「あらかわ満点メニューを知っている」と回答し、2012年実施のアンケートと比べ、28.8ポイント上昇しました。

今年度の新規メニューは「あらかわ満点メニュー」が8品、「おうち de 満点」が1品の計9品です。

この取り組みによってゼミ生は、献立評価・栄養価計算に基づくおいしく、魅力的なメニューの提案など、栄養士として必要なスキルの修得を目指します。また、店舗の方との話し合いを繰り返すことで、学では学ぶことの難しい、社会性やコミュニケーション力を身につけ、社会で活躍する人材へと育てることが期待されます。

実際にゼミ生は「店主さんをはじめ、保健所の管理栄養士、区の職員の方々など、短大部の授業だけでは出会えない多くの方と一緒に活動することができたことが財産です。将来どのように働きたいか、ビジョンを描くこともできました。」と感想を述べています。

●開発のながれ●

STEP  
1

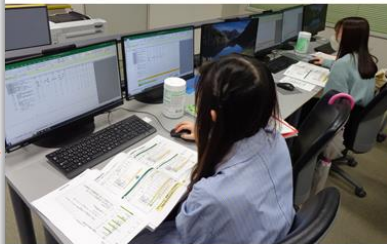
【店舗訪問】打ち合わせ



店主さん・店員さんとの信頼関係を築きながら、メニューへのご要望やお店のこだわり・思いを伺い、制作するメニュー初案を決めます。

STEP  
2

試作品の栄養価計算



メニュー原案を元に試作し、栄養価計算をします。「あらかじめ満点メニュー」「おうちde満点」に設けている基準と照らし合わせます。  
栄養士を目指す者としてこの計算は重要です。

STEP  
3

栄養価計算結果から再試作



「あらかじめ満点メニュー」「おうちde満点」の基準に合わせ、メニュー改良を行い、再度試作を行います。  
小澤准教授・ゼミメンバー皆で試食し、アドバイスを送り合いました。

STEP  
4

【店舗訪問】提案書の提出



栄養価計算・試作の結果などをまとめ、提案書を作成し、店主さんにご確認いただきます。  
メニュー原案の修正・変更点をお伝えし、実際に販売するメニューについて調整を行います。

STEP  
5

【店舗訪問】メニュー完成  
ポスター制作



実際に販売するメニューをお店で作っていただき、ポスター用の写真撮影を行います。  
おいしそう！とっていただける魅力的なポスターを作るため、撮影の工夫・ポスターのフォント、色も店主さんにご相談し、制作しました。

「あらかじめ満点メニュー」「おうちde満点」が喫食・テイクアウトできる飲食店は、発売にあわせて荒川区から発行されている普及促進紙「MANTEN Vol.17」と荒川区のホームページ（※）にてご確認くださいませ。

（※荒川区 HP <https://www.city.arakawa.tokyo.jp/a033/kenkouiryou/kenkouzukuri/tenpo.html>）

お問い合わせ先

女子栄養大学

広報部 学園広報課

TEL 03-3915-3668

FAX 03-3915-3635

E-mail [gkoho@eiyo.ac.jp](mailto:gkoho@eiyo.ac.jp)