



学校法人 香川栄養学園
女子栄養大学 女子栄養大学短期大学部

入試広報課 ☎049-282-7331

女子栄養大学 受験生応援サイト

検索



女子栄養大学からの情報通信誌

今回は食文化栄養学科の卒業研究（ゼミ）からご紹介

食文化栄養学科 新作メニュー

Collection!

卒業研究（ゼミ）は 3 年次後期から始まります。
浅尾ゼミ（担当教員：浅尾貴子専任講師）では、「食の商品開発」を行うための企画開発やメニュー作成の知識や技術を学びます。
今回はその中から、学生が工夫を凝らし考案して、実際に店舗で販売されたメニューをご紹介します。

柿のハーベストキッシュプレート



考案者より

海老の活用をテーマに開発を行いました。
桜海老の香り、むき海老で具材感、
アメリカソースで旨味を加えた料理です。
季節感やお店の作業工程も考えなくては
なりませんが、良い商品にすることが
できました。

食文化栄養学科 4 年 T.M さん

考案者より

提供店舗：フタバフルーツパーラー
新宿マルイ本館店

意外性が楽しめるフルーツの料理を
1 年かけて考案しました。
フレッシュ以外に、ドライや果汁など
形態の違うものを組み合わせ
味を調えるのに苦労しました。
開発の過程から多くを学ぶことができました。

食文化栄養学科 4 年 T.C さん

海老と秋野菜のトマトクリームライス



提供店舗：カフェノイズ
池袋サンシャインシティ

考案者より

温活薬膳をテーマにメニュー開発し、
この秋は乾燥や寒さから身体を労われる
料理を考案しました。
食材選びや店舗での作り方等を考える
のは難しかったですが、学んだ技術を
社会でも生かしたいです。

食文化栄養学科 4 年 M.Y さん

ラクサヌードル



提供店舗：ワイアードカフェミネ立川店

この他複数の店舗で
学生考案のメニューが販売されました！

【食文化栄養学科】は、食文化・食産業の発展に貢献する
食のスペシャリストを養成。
Instagram で情報発信中！！

follow us!



joshieiyo.bunka (食文化栄養学科)
joshieiyo (入試広報課)