

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

2024年11月1日 11:00

女子栄養大学短期大学部×荒川区×区内飲食店 産学官連携事業

「あらかわ満点メニュー」「おうち de 満点」11月1日（金）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2024年11月1日（金）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.18」

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。今年度の新規メニューは「あらかわ満点メニュー」が12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、座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つことが期待されます。

実際に、開発に関わったゼミ生は「荒川区の食環境整備事業に参加できたことは大変貴重な経験でした。栄養バランスや健康面を重視した改善メニューの提案を店主様に行うまでのプロセスでは、短大部でこれまで学んできた知識やスキルが実践的に活かされることを肌で感じ、とてもやりがいがありました。食を通じた地域貢献の大切さを再認識し、地域の人々の健康を支える活動への意欲が高まりました。」と感想を述べています。



「あらかわ満点メニュー」「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.18」と荒川区のホームページ（※）にてご確認ください。

（※荒川区 HP <https://www.city.arakawa.tokyo.jp/a033/kenkouiryoku/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