

室工大生プレゼンツ 応援あさごはん
報告書

作成日:2018年3月2(金)

作成者:小島 彩瑛

1. 背景

- 昨年後期に受講した“青少年と文化”という授業で本学の学生の食生活と生活習慣を調査した。
 - 本学の学生は9割が自宅外通学をしているため学業と家事とアルバイトの両立で忙しい。
 - アンケートに回答した104人中66.0%が朝食を食べていないと答え、そのうちの86.1%は時間があつたら食べたいと答えた。
 - 朝食を食べたいけれども自炊してまで食べるのが難しいという学生に朝食を提供したいと考えた。
- 100円朝食を10年前から実施している酪農学園大学に聞き取り調査をした。
- 本学でも実施するため学長にお願いしに行ったところ今年度の予算は既に決まっていたため、学生の活動を支援するらんらんプロジェクトで行うのはどうかと提案して頂いた。
- 本企画の実施に向け、生協へ協力を仰いでいたが賛同を得られなかった。
- 本企画に賛同してくださった中島町にある居酒屋『仁や』のマスターの指導の下、学生が仁やで朝食を調理し、生協の学生食堂で提供することにした。

2. 目的

- 朝食を摂り、試験勉強に取り組んでもらうことで本学の学生の学力向上に貢献したい。
- 朝食を摂ることのメリットを体感してもらい食生活の改善に関心をもってもらいたい。
- 室蘭の商店に協力してもらい、大学と室蘭のまちの結びつきを深めたい。
- 学生が学生のために学生主体で実施するという類を見ないイベントにより本学の宣伝に繋げ、より魅力的な大学づくりに貢献したい。

3. 実施概要

- 実施日:2018年1月31日(水), 2月1日(木), 2月2日(金)
 - 試験期間2018年2月5日(月)~9日(金)
- 時間:7:45~8:45
- 1日110食限定。
(ボランティアスタッフ、協力してくださる先生方の分と、予備のために実質150食分を調理した)
- 調理は仁やで行い、学生食堂ホール内で温め直し、提供した。

4. 献立

1日目

白米, 豚汁, カレイの煮つけ, 温玉, 納豆

2日目

パン, ミネストローネ, ス克蘭ブルエッグ, ベーコン, マカロニサラダ, うずらのプリン

3日目

白米, みそ汁, ザンギ, たらこ, 白菜のお浸し, たこのやわらか煮

5. 食品保健所の許可

保健所に実施概要を伝え、実施の可否や制約を伺ったところ、以下の条件を満たせば保健所への申請をせずに実施できると許可を頂いた。

- 調理はすべて仁やで行い、食堂内では温めなおすだけにすること。
(白米も仁やで炊き、食堂内で保温可能)
- 一般の方には提供せず、学生、教員を対象とすること。
- 食器類は使い捨てであること。
- 配膳する者の衛生管理を徹底すること。
- 手洗い場や消毒液コーナーを作ること。

6. 後方支援

本企画の趣旨に賛同してくださり、特別な支援をしてくださった企業を以下に記載する。

- MUG CAFÉ JINYA 様 : 3日間、調理場と調理道具をお借りし、マスターの指導の下、学生が調理した。仁やのマスターの全面協力のおかげで本企画の実施が実現した。
- (有)ヤマコしらかわ 様 : 『伊達産のななつぼし』を業者卸売よりも安く販売して頂いた。
- (株)室蘭うずら園 様 : うずら卵を使った『室蘭うずらのプリン』を定価よりも大幅に値下げして販売して頂いた。
- ナニナニ製菓 様 : 食パンを販売して頂きました。業務用のオーブンを貸し出してくださったため、温かいトーストを提供することができた。
- グリーン商事 様 : お肉や野菜などの生鮮食品を販売して頂いた。運搬や加熱時に必要な什器を貸し出して頂いた。
- くすもとフーズ 様 : 業務用の調味料などを販売して頂いた。

7. イベント保険の加入

万が一の事故に備え、3日間のイベント保険に加入した。

ボランティアスタッフ合計30名に対する怪我、来場者合計330人に対する食中毒を含めた賠償責任、仁やの調理器具等に対する賠償責任を補償した。

8. ボランティアスタッフ名簿

スタッフの名簿を以下に示す。

1	小島 彩瑛	14024072	調理スタッフ
2	田宮 佳奈	14022076	調理スタッフ
3	外川 拓磨	14024121	調理スタッフ, 食材調達
4	佐藤 雄之	14023067	調理スタッフ, 食材調達
5	京野 真琴	16022045	調理スタッフ
6	三島 卓也	16024143	調理スタッフ
7	池田 大季	16042006	食材運搬, 食材調達
8	朴 理賢	14024143	スケジュール管理
9	齊藤 咲希恵	14024076	会場設営指揮
10	高田 享人	15023068	会計
11	持徳 達基	14023130	
12	谷川 華奈子	14024112	

13	深井 美沙	14024154
14	北川 健斗	14024056
15	八重樫 諒真	15034024
16	横山 翔一	15022140
17	山内 仁智	17032022
18	高橋 虎太郎	17034012
19	土岐 葵	17023084
20	早川 龍登	17024126
21	花形 知美	17024124
22	福島 寛也	16023108

9. 実施詳細

大まかに行った工程を表 2 に示す。また、調理スタッフの衛生管理は図 1 のように行っていた。提供したあさごはんを図 2 に示す。

表 1 工程表

時間	場所	内容
3:00	JINYA	調理スタッフ 6 名で手洗いを済ませ ¹⁾ 、調理開始。
5:00	学食	調理し終わった食材の搬入。
6:00	JINYA	調理終了。
6:30	学食	食材の搬入終了。
7:45	学食	朝食提供開始。
9:00	学食	提供終了。
10:00	大学会館ホール	食堂からホールに移動した荷物の片づけ開始。
12:00	大学会館ホール	片づけ終了。
15:00	パレット裏口	炊飯器、鍋等洗い物開始。
16:00	パレット裏口	洗い物終了。

1)



図 1 調理スタッフの身支度



(a) 1 日 目



(b) 2 日 目



(c) 3 日目

図 2 提供したあさごはん