

販売中



プロジェクトの目的① 快適でおいしい食堂の実現
二〇一七年秋よりスタートした学食プロジェクトは、本年度3年目を迎えました。私たち町田キャンパスの学食を提供してきたさつている東京ビジネスサービス株式会社さま・学生・職員・教員の4者が協力してプロジェクトを推進しています。本年は、ランチメニュー・オープンキャンパスメニュー・カフェタイムメニュー・学食の食空間改善に取り組み、多くの成果を達成しました。

11月18日～11月22日 ランチタイム販売

学生考案 焼きピリ辛
ゴマ味噌グラタンと蓮根の甘酢和え

豆乳をたっぷり使用し、心も体もほかほか♪
小鉢はしゃきしゃきの人♪と甘酸っぱいみかんがアクセント♪
ランチタイムにて数量限定販売のためお早めに！

508kcal 塩分相当2.1g **410円**

12月2日～12月6日

学生考案メニュー最終選!!
夕飯替 グラタンとキャロットラペ

冬野菜をたっぷり使用し、心も体もほかほか♪
小鉢はしゃきしゃきの人♪と甘酸っぱいみかんがアクセント♪
ランチタイムにて数量限定販売のためお早めに！

471kcal 塩分相当3.8g **410yen**

プロジェクト概要

- テーマ
東京家政学院大学町田キャンパス食堂及びKVAショップの改善にかかわる調査研究
- パートナー
東京ビジネスサービス株式会社
- 担当教員
黒田 久夫 准教授
- 実施期間
2019年4月～2020年3月

プロジェクトの目的② 快適で便利なコンビニの実現
本年は、社会的な取り組みにもチャレンジしました。近年フードロスの問題が大きく取り上げられるようになり、特にコンビニエンスストアの食品の廃棄が問題になっています。本年は、まず私たちが利用しているKVAショップにおけるフードロスの実態を確認すること、品切れ等を少なくしつつ、ロスが増えないようにする施策を考え実行し、フードロスを低下させることに成功しています。今後も、経済的な利益と社会的な利益が両立できるような施策に挑戦していきたいと思っています。

学食プロジェクト-町田キャンパス食堂及び
KVAショップの満足度と利便性を高める



11月25日～11月29日

ホウレンソウに長芋を使用
→とろろと優しい味
和えにはクルミを使用
→香ばしくておいしい食感♪
ランチタイムにて数量限定販売のためお早めに！