

8. 一日限りのレストラン

人間健康学部健康栄養学科 成瀬 祐子

(1)活動内容と成果

本活動では、健康栄養学科1～4年生の有志により地域住民を対象にレストランを開催した。

1)目的

- ①レストランの経営を通して、地域の食に関する課題を探求し、その課題解決ができる力を身に付ける。
- ②レストランのためのメニュー開発、調理、接客などフードサービスにおける様々な役割について体験することで、大学の授業・実習で学んだことをより深め、また自ら課題を発見、解決する能力を身に付ける。
- ③レストランの経営を通して、管理栄養士に求められる給食等を運営するための経営的な視点を養う。

2)活動の経過

- 4月 : 参加学生の募集
- 4～5月 : 今年度レストランのテーマを決定、役割の決定、メニューの決定
- 6～8月 : 試作とメニュー検討
- 8月 : サービス係を中心に、テーブルコーディネートやサービス方法を検討
学内試食会
- 9月29日: レストラン当日
- 10月 : 反省会

3)メニュー[花・華・葉菜]

- ◆前菜(花の便り)
- ◆スープ(パプリカの花)
- ◆メイン(華やぐパイ包み or 海の葉菜)
- ◆デザート(幸せのバラ)
- ◆パン
- ◆コーヒー or 紅茶

4)開催内容(日時・場所・来店者)

日 時: 9月29日(日)11:00～(40食)／13:00～(40食)
場 所: 松本大学 6号館実習食堂

主 催: 松本大学

来店者: 地域住民



当日提供した料理



参加学生

5)成果

健康栄養学科の1～4年生54名が参加した。「花」をコンセプトに、料理に花を使用するだけでなく、料理で花を表現したり、華やかさを追求した料理を考案するなど学生ならではのメニュー構成に仕上がった。また、実際のレストランで活躍されている総合経営学部の卒業生に講師をお願いし、ホール担当の学生達を直接指導してもらうことができた。そのおかげで、学生達も自信を持って堂々とお客様に対応できていたように思う。

活動の事前アンケートを見ると、学生は知識や技術の向上、満足感や達成感を得たいといったことの他に、コミュニケーション能力の向上や他学年との交流、仲間づくりなどを期待して本活動に参加し、事後アンケートではそれらの期待に概ね応えられていることが分かった。