

No.	プロジェクト名称	代表者	構成員	担当教員	プロジェクト実施報告
1	1kg映え弁当！！	健康栄養学科 17KE017 大里洋美	12	健康栄養学科 徳野裕子	体力を必要とする人に適切な食事内容を情報発信する。重量1キログラムのレシピを考案、桐華祭で地元企業とコラボして販売をすることを目指したが、経費がネックとなり実現はかなわなかった。その代り、プロジェクトのメンバーで3度の試作を経て、桐華祭に出店、1日目で50食を完売、2日目で70食を完売した。当日のお弁当を日本食品分析センターで栄養価計算を行った結果、主食・主菜・副菜・乳製品を意識した桐華祭のお弁当は「身体活動量ふつう・18～29歳・女性」の栄養成分的に理想を示していた。プロジェクトを通して物を販売する難しさを学んだ。実際に自分たちが作ったお弁当を食べて頂いた方に「おいしかった」と言われたことで、予想以上にやりがいを感じる事ができた。経済面を考えることはもちろんのことだが、食品の質にこだわることで食材の安全さにつながると実感した。
2	子ども+地域プロジェクト	人間福祉学科 18KD018 串田 めぐみ	10	人間福祉学科 大山 博幸	毎月、みやび子ども食堂へ訪問し、クリスマス会を開くなど子どもたちと交流ができた。月2回、学内で勉強会を開き、「子ども食堂」とは何か、また問題を抱えた子どもとのかかわりかたなど、活動を行っていくうえで大切な内容を学ぶことができた。長期休暇を利用し、葉県館山市唯一の子ども食堂に訪問するなど、子どもから高齢者まで幅広いさまざまなボランティアに積極的に参加することができた。日本社会事業大学の学生と交流会を行い、互いの活動状況や意見交換などをして学びを深めることができた。このプロジェクト活動を通して、積極的に動く力、考える力を身に着けることができた。
3	スポーツ選手に食事タックル！	食物栄養学科 16KF062 清水 愛梨	2	食物栄養学科 和田 安代	アメリカンフットボールチーム「オール三菱ライオンズ」に所属する選手を対象に食事提供と栄養指導を行った。献立内容では、今までの食事の栄養価を算出した結果から、脂質摂取量過剰とビタミン・ミネラル不足等の改善点を発見し、食材料を見直した。栄養指導では試合前日から当日の食事タイムスケジュール、試合に向けた食事内容、夏バテ対策、オフシーズン期の過ごし方等をチーム全体に対して指導した。また、試合に帯同し、試合直前の食事の確認や試合中の補食提供、水分補給の手伝いを行った。補食の摂取するタイミングを以前よりも少し早め、試合の後半でのエネルギー不足状態になるのを防ぐよう取り組んだ。
4	ぱくすくプロジェクト	食物栄養学科 17KF083 辻山 日和	13	食物栄養学科 金高 有里	白梅第二保育園にて調理実習を通じた食育活動を行った。食育のテーマとしていた寒天やアセロラについて調理実習やクイズを通して伝えることができた。伝えた知識がどの程度定着したかについては、食育活動後に実施したアンケートより確認することができた。また、この活動が園児にとって楽しい時間であったことが園児の様子とアンケート結果より確認できた。このことから、園児が実際に食材に触れたり調理に携わることでより知識が深まることが分かった。参加した学生は園児と直接関わることで乳幼児期の発達の違いやコミュニケーションをとることの難しさを理解することができた。事前準備では1・3・4年生で活動することが多く、学んできている内容が異なったが、それぞれが持っている知識を活かして媒体づくりや読み聞かせ・クイズの練習をすることができた。
5	わくわく健康お料理教室 feat.十文字Girls	食物栄養学科 16KF008 石川 沙亜羅	9	食物栄養学科 和田 安代	7月ごろから、宣伝用ポスターやリーフレットを作成、お料理教室用のレシピを考案、プロジェクト構成員で調理技術向上のため試作に取り組んだ。当日配布するための、読みやすく理解しやすいレシピ集を作成した。ふるさと新座館へポスター掲示をした他、COCセンター職員と相談し、近隣の小学校へチラシを配布した。その効果があって予約はいっぱいになったが、当日大型の台風接近の影響でふるさとにいざ館が閉館し開催には至らなかった。実際の料理教室は行えなかったが、プロジェクト企画にあたり様々な方と交流を図ることができた。学生生活を送るうえで、今までは地域の方々とのふれあいが少なかったが、このプロジェクトを通して机上の勉強では学び取れない実際の住人が抱く食ニーズを知ることができた。また、地域住民を対象としたプロジェクトの立案・計画・実施・評価について学ぶことができた。