

新潟医療福祉大学 栄養サポート部による

『健美アスリート食』の提供について

開催日時:2023年5月20(土) 夕食 18:00~

場所:新潟医療福祉大学 学生寮(N-Village 伍桃) 食堂

対象者:新潟医療福祉大学男子硬式野球部 1~4年生 120名

調理担当:新潟医療福祉大学健康栄養学科 栄養サポート部在籍の学生と㈱日本フードリンク(受託給食会社)

提供までの流れ

新潟医療福祉大学健康栄養学科在籍の学生で構成された栄養サポート部。在籍する部員が考えた「健美定食」と「アスリート定食」を、大学内の食堂で提供をしていたが、コロナが蔓延しオンライン授業が主となったため、大学には、学生が入構する事すら禁じられ、大学内の食堂も閉鎖、提供中止が余儀なくされる。

大学近隣に併設されている、学生寮(N-Village 伍桃)は、コロナ禍でも閉鎖せず、帰省せず寮に残る学生が少なくなかったため、食事提供を継続していたことから、こちらで提供を継続できないか打診を受け、寮生 600 人の内、寮に在住の男子硬式野球部 120 名を対象に、『健美アスリート食』と名前を変えて、21年10月より、提供を開始した。今現在、年に4回(5.7.10.11月)実施している。

担当する栄養サポート部は、1)献立作成 2)献立食材打ち合わせ 3)厨房調理打ち合わせ 4)当日調理、提供 5)ヒアリング を行い、受託給食会社はこの日は、サポートとして対応にあたっている。

◆ 当日提供メニュー 写真



当日メニュー			
ご飯			
わかめと豆腐の中華スープ			
酢豚			
小松菜とたまごの中華炒め			
蒸し鶏の春雨サラダ			
果物 (パインアップル)			
エネルギー	1962	kcal	PFC比
たんぱく質	59.7	g	
脂質	49.8	g	
炭水化物	300.4	g	
			12%
			27%
			61%

◆ 事前告知 POP

栄養サポート部 監修メニュー

5/20 (土)


メンバー

- ・高桑 咲希
- ・高橋 美早妃
- ・寺西 沙莉奈
- ・平安 桃香

すぶた
酢豚

中華

- ☆ ごはん
- ☆ 酢豚
- ☆ 小松菜と卵の中華炒め
- ☆ 蒸し鶏の春雨サラダ
- ☆ わかめと豆腐の中華スープ
- ☆ デザート：パイナップル



◆ 当日調理・ヒアリング



◆ 提供後ヒアリングまとめ

5. 希望メニュー
牛肉ステーキ、じゃがバター、チキン南蛮、ヤンニョムチキン、オムライス、ハンバーグ、牛丼
夏:冷やし中華(3人)
たけのこご飯、きのこのおこわ
秋:さんま
果物:梨、イチゴ、桃、シャインマスカット、オレンジ

6. 全体まとめ
※ 献立作成/献立打ち合わせ/POP作成/当日調理～提供/ヒアリング までの中で、良かったこと・感じたこと・改善が必要なこと・検討が必要なこと など まとめてください。
献立作成では、スポーツ選手の身体づくりをテーマに置き、しっかりとした主菜と副菜にも鶏肉を使用し、テーマに準ずる献立を作成できたと感じました。
彩りも、出来上がるまでは少し心配でしたが、豚豚の野菜が色とりどりでとてもきれいで良かったと思いました。当日調理では、教えてもらうことばかりであったため、まだまだ力不足だったなと感じました。
ヒアリングでは、もう少し部員のみなさんが何でも意見を言えるような雰囲気ですべきだなと感じました。

◆ まとめ

この対応を開始して今年が3年目となります。学生がコロナで学外実習に行けず、経験を積めていないせいか献立作成や厨房対応の応用がうまく行かず色々苦悩しているのを見てきました。それでも、担当学生は苦楽を感じながら前向きに取り組み、私共も生徒の意見を尊重しつつ、できる限りの対応要望に応えられる様に工面してきました。対応を始めてから数年が経過し、担当学生は、さらに上の要望に対応できる様皆で考えを練ったり、喫食者から頂いた要望や意見を、次の献立作成に活かすように調整する様になっています。また今期より、担当学生が直接喫食者へヒアリングを行う取り組みを始めました。初めてのヒアリングに苦戦している姿が見えましたが、その分より強く学びを得たと感じました。

この活動通じて、喫食者の満足度を向上のために、提案力・行動力の重要性を感じています。思っけても、考えあっても行動に移せていない事がないよう、日々前進していけるように努めていきたいです。

作成:勤労者支援事業部 渡辺絵里子