

■栄養士・管理栄養士を目指す学生が運営する取り組み“コルクプロジェクト”■

アレルギーに配慮したお菓子里で園児全員に笑顔を届ける

大阪樟蔭女子大学（大阪府東大阪市）健康栄養学部では、学生が主体となりキャンパスライフの質向上に取り組む“コルクプロジェクト”のひとつとして、本学附属幼稚園の誕生日会用のお菓子提供に取り組めます。

6月9日（木）に附属幼稚園にて、学生が企画から調理まで一貫して作ったお菓子里を園児に提供します。

本件のポイント

- 栄養士・管理栄養士を目指す学生有志が、企画段階から一貫して行う“コルクプロジェクト”の取り組み
- 全園児が同じお菓子里を食べられるように、アレルギー対策にも配慮したお菓子里を考案
- 課題を解決しながら完成させたお菓子里で、園児に笑顔を届ける

■キャンパスライフの質向上を目的としたコルクプロジェクト

健康栄養学部では、“健康”をキーワードに、栄養教育や指導ができる栄養士・管理栄養士の育成、ならびに“食”を中心とした正しい健康情報を教育できる人材を育成しています。さらに同学部では、学生がキャンパスライフの質を向上していくために自ら考え行動していく“QOLKプロジェクト”に取り組んでいます。本プロジェクトの目的は、学生が企画した行動が誰かの役に立ち、それが自身の喜びにつながることにあります。これまでに、高齢者を対象としたフレイル予防イベントや、本学OGと在学生との進路相談などの交流会、オープンキャンパスを盛り上げる企画、カフェとコラボしたメニュー開発などに取り組んできました。

■“園児の喜ぶ顔が見たい”そんな思いから始動

今回は2022年3月からはじまったコルクプロジェクトの子ども企画チームによる取り組みです。本取り組みは、附属幼稚園が毎月開催する誕生日会用のお菓子里を提供するもので、レシピ考案、調理などを一貫して学生が行います。学生は大学で学んできたことを活かしながら、園児へのお菓子里作り（約150人分）に取り組めます。

■さまざまな課題を解決しながらお菓子里作り挑戦

「園児全員が同じお菓子里を食べられるように園児の食物アレルギーに配慮したお菓子里を作りたい」という課題を解決するために、アレルギーの原因となる卵、小麦、乳、ナッツ類を使わない、園児が安心して食べられるお菓子里作りを考案しました。さらに大量調理への対応、前日に調理しても味が損なわれないこと、コスト面など、さまざまな課題にチームで取り組みます。本取り組みを通じてさまざまな課題を解決することで、学生は自信や達成感を得る機会となります。

学生によるお菓子里の調理

■日時：6月8日（水）10:00～ ■場所：大阪樟蔭女子大学 実習室

附属幼稚園 6月の誕生日会

■実施日：6月9日（木）

■場所：大阪樟蔭女子大学附属幼稚園



りんごの蒸しケーキ（5月）と
学生の手書きイラスト入りメッセージカード

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：梶田・井上）

TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時）FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp