

学食に春の新メニューが登場 各校舎で多様なコンセプト

「おいしい」「早い」「安い」の3拍子がそろった学食に――。4月に代々木・高輪・伊勢原・札幌の4校舎で春の新メニューが提供された。各校舎では学生会・職員・学食運営会社によるプロジェクトを結成し、春秋の年2回、新メニューを考案している。今回から伊勢原も新たに加わり、各校舎で試食会が行われた。

札幌では、11、12日の「た「菜の花の天丼」を筆
試食会で一番人気となっ 頭に、季節感あふれるメ



伊勢原



代々木

ニューが登場。「桜えび
のてんぷらうどん」「た
けのご飯」など、旬の
食材や春らしさにこだわ
っている。一方、代々木
の試食会（12日、19日）
では、「白飯が進む味付
け」「ポリューミーで満
足感が得られる」と学生
から高評価の「ロースト
ビーフ丼」「焼肉丼」な
どの肉料理を提供。「女
子学生が多いけれど、肉
は男女問わず若者に人
気」とプロジェクトメン
バーの梯祐輔さん（観光
学部4年）は笑顔で語る。
また、「100円均一
のコンビニが近くにある



札幌



高輪

ので、対抗するために低
価格メニューを考えた」
と語るのは、高輪学生会
の中村勇太さん（情報通
信学部2年）だ。16日と
23日の試食会では、一皿
250円と安価な「もや
しと豚ひき肉のオイスタ
ーソース炒め」が、コス
トパフォーマンスのよさ
で人気を集めた。

各校舎のカラーがメニ
ューに表れるのも、学食
プロジェクトの醍醐味
だ。初参加の伊勢原は、
メニューの企画が間に合
わなかったため代々木の
健康面を重視した意見が
早くも上がっている。