

**学生たちの力で魅力アップ！～大学生・中学生とコラボ～
 関東学院大学栄養学部の学生が考案した献立が中学校給食に！！**

横浜市教育委員会事務局と関東学院大学栄養学部寺本あい准教授のゼミナールが連携し、新しい中学校給食の献立を考案しました。中学校給食で使用できる食材、調理方法等、限られた条件下で試行錯誤し、大学生のアイデアが詰まった献立を作成！ このうち4つの献立の主菜を横浜市立中学校の生徒が実際に試作・試食し、最終的に2献立を選定しました。中学生の意見を反映させて決定した献立は、令和7年7月3日、9日に中学校給食として提供します。

1 採用された献立

7/3

- 夏野菜ドライカレー
- チキンナゲット
- 湘南ゴールドゼリー
- ピリ辛きゅうり
- キャベツとにんじんのスープ



献立テーマ：地産地消の良さを知ろう

7/9

- 豆腐ハンバーグ
- トマトソース
- コールスローサラダ
- レモンゼリー
- オクラとチーズのおかか和え
- 冬瓜スープ



献立テーマ：旬の食材を知ろう

2 関東学院大学栄養学部 寺本ゼミナールでの取組について

栄養満点で中学生が食べやすい献立を10献立考案。令和6年7月に市栄養士による特別講義を行い、本市の中学校給食、献立の基本的な考え方について、レクチャーしました。その後、ゼミ生8名を2グループに分け、7月から11月にかけて各グループが5献立を作成。12月に関東学院大学にて試食会を開催し、最終候補となる献立を各グループ2献立ずつ作成して試食し、栄養士による講評を行いました。



寺本ゼミナールのメンバー



栄養士による事前説明

3 中学校での取組について

令和7年1月に、浦島丘中学校（神奈川区）と新田中学校（港北区）の生徒が4つの最終候補の献立の主菜を実際に試作・試食。それぞれの学校が2つずつ作り、その後どちらの献立が良かったか、同中学校生徒27名にアンケートを実施。最終的に2献立を選定しました。

○浦島丘中学校の家庭科部 … 豆腐ハンバーグ、ねぎ塩焼き鳥

○新田中学校の料理部 … 夏野菜ドライカレー、鮭のラビコットソース



試作手順を確認



鮭のラビコットソースを試作中



完成しました！

4 スケジュール

日付	事柄
令和6年7月5日	関東学院大学栄養学部寺本ゼミナールへの特別講義
令和6年7月～11月	大学生が試作を重ねて10献立を作成 (1週間分5献立×2グループ)
令和6年12月20日	試食会(4献立)
令和7年1月	中学生が2献立の試作・試食の上、1献立を選定(2校)
令和7年7月3日、9日	中学校給食に献立化

【関東学院大学栄養学部 寺本ゼミのご紹介】

関東学院大学栄養学部は、「食生活」と「健康管理」をテーマに食品の機能と生体の仕組みを理解し、食・栄養・健康に関する基礎・臨床的な研究を行う男女共学の管理栄養士養成課程です。

寺本ゼミナールは、調理科学分野を専門としています。単に栄養バランスの取れた食事というだけではなく、食材を生かし、より美味しく食べることが出来るような調理方法を提案することを目指して活動しています。

大学生と中学生の試作の様子は、横浜市中学校給食公式Instagramにも掲載予定！

横浜市中学校給食公式Instagram



お問合せ先

【中学校給食に関するお問合せ】

教育委員会事務局 学校給食・食育推進課中学校給食推進担当課長 三石 晃司 Tel 045-671-4591

【プロモーションに関するお問合せ】

教育委員会事務局 教育政策推進課教育プロモーション担当課長 吉池 玲美 Tel 045-671-4837

【関東学院大学に関するお問合せ】

関東学院大学 広報課係長 伊波 裕美子 Tel 045-786-7049