



報道各位

深草キャンパス内の食堂全面リニューアル

- 学生のニーズに応え、学生生活を支える食環境の充実を図る -

龍谷大学（所在地：京都市伏見区、学長：赤松徹真）は、9月10日より、“学生を主体”とするブランディング活動を展開しておりますが、9月7日に竣工した新棟（22号館）内に設ける750席規模の**新**食堂オープンに加え、隣接する既存の3号館・4号館食堂を、全面リニューアルし、新しい食堂空間が9月20日に誕生します。

本学は、学生の成長を支える上で、安心・安全で健康的な食事の提供や、キャンパス内で、より長く時間を過ごすことができる“居場所”を創出することが、大学政策における重要課題と認識しています。

今回のリニューアルにあたっては、2011年秋より約1年をかけて、学生協委員会をまじえ、学生へのアンケート調査等も実施し、試食会を開催する等しながら、検討をすすめてきました。

このリニューアルにより、深草キャンパスの3つの食堂は、学生ニーズに応え、それぞれの特徴をもつ形態として、設備・メニューの充実を図ります。

<3つの食堂のリニューアルコンセプト>

22号館新食堂

- ・営業時間を8:15から20:00とし、朝食から夕食まで1日を通じて学生の食生活を支えるメインダイニング。
- ・旧学生食堂（学友会館食堂）の席数390席から、約750席に増席し、混雑を緩和。
- ・混雑緩和とメニューのバラエティ感を演出するビュッフェスタイルを取り入れ、フレッシュな野菜や総菜の品揃えを充実し、健康に配慮した、副食の摂取を推奨。
- ・8:15から10:30まで朝食提供を開始。20種を超える小鉢から選べる栄養バランスのよい和食スタイルを採用。
- ・オーダーを受けてからその場で調理する“オーダーコーナー”の新設。

リニューアルに先立ち、学生にアンケートを実施した結果、自宅外生の約半数が、朝食を摂取していないことが明らかとなりました。

本学学生食堂は、これまでも、管理栄養士が常駐し、毎月バランスのよい食べ方の提案の実施や、一人暮らしの学生等の食事履歴を保護者と共有するミールクーポンシステムを導入し、管理栄養士による食事指導をおこなう等、食育に関する取り組みを実施してきましたが、朝食の提供の開始により、さらに健康に配慮した取り組みを強化していきます。

問い合わせ先...学長室（広報） 籠橋・篠田 075-645-7882

【配信先】京都大学記者クラブ、大阪大学・科学記者クラブ、滋賀県教育記者クラブ、宗教記者クラブ

3号館

- ・作り置きでなく、オーダーを受けてからその場で調理する“オーダーコーナー”の新設。
- ・学生からの人気が高いオムライスをはじめ、中華やイタリアン、エスニックなどバラエティに富んだメニューを提供するフードコート形式を採用。
- ・イベントコーナーでは学生が企画したメニューや、通常のコーナーでは展開できない楽しい企画を期間限定で実施します。

4号館

- ・カフェメニューを充実し、くつろぎの空間や開放的な食の場にリニューアル。
- ・今後、学生からのアイデアを募集し、オリジナルメニューも展開予定。

今回のリニューアルによって、学生のニーズに応え、学生生活を支える食環境の充実を図ります。

<主なメニュー一覧> **印は、新設メニュー**

22号館食堂

<朝食イメージ>

[朝食メニュー]

塩鯖 鯖の煮付け ローストチキン 納豆 豆腐
だし巻き コロッケ各種 オムレツ 春巻き 唐揚げ
サラダ 法蓮草 柚子おろし肉団子 茄子の味ぼん
ひじき煮 きんぴらごぼう キュウリの酢の物
ヨーグルト みそ汁等



[昼食メニュー]

主菜 白身魚フライのマリネ ローストンカツデミソース ササミチーズカツ
ハンバーグおろしソース 豚肉野菜炒め 豚肉ニラもらし炒め
ローストチキンハーブ チーズミンチカツ ちゃんこ煮 鯖の煮付け
若鶏醤油揚げ カレイの南蛮漬け 鶏肉と根菜の田舎煮 蒸し鶏ピリ辛和え
副菜 鶏肝煮 ビーフコロッケ 夏のさっぱり豚汁 ポテト野菜サラダ 巣籠もり玉子
キュウリとワカメポン酢和え 揚げ出し豆腐 肉団子 千切り大根煮
15種ヘルシーサラダ きんぴらごぼう 南瓜の煮付け ひじき煮 だし巻き
法蓮草 スライスおくら 春巻き 納豆 温泉卵 みそ汁
麺類 冷やし担々麺 唐揚げ冷麺 ツナ冷麺 醤油ラーメン とんこつラーメン
豚肉梅そうめん 冷やしとろろ芋うどん 冷やしとろろ芋そば 冷やしおろしうどん
冷やしそば かき揚げうどん かき揚げそば きつねうどん きつねそば
かけうどん かけそば
丼 豚キムチ丼 牛丼 ロースカツカレー
塩焼き豚カルビ丼 夏の塩だれカツ丼 カレーライス

<ビュッフェコーナー>

ビュッフェメニュー 1g=1.36円

サラダ各種 法蓮草胡麻和え おくらとろろ
バンバンジーサラダ れんこんきんぴら
スパイシーポテト 揚げ春巻き 八宝菜
ポテトオムレツ 豆腐ハンバーグ 焼売
唐揚げチリソース エビピラフ 塩焼きそば



オーダーコーナー 豚キムチ炒め ダッカルビ野菜炒め 茄子入り辛味噌回鍋肉など

デザート カットパイ アップルポテトパイ フルーツヨーグルト ベークトチーズケーキ
かりんとう林檎パイ

3号館

<パスタコーナー>

茄子ミート 明太子マヨ カルボナーラ ジュノベーゼ

<オムライスコーナー>

オムライス オムライスプレート オムライスデミチキン
15 穀オムライスと和風ハンバーグ



<フェイスリットコーナー>

石焼けんすけ丼 石焼ビビンバ丼 石焼カルビビンバ丼 エスニックカレー

<チャイニーズコーナー>

フライドライス 焼きそば
チリマヨ 春巻 かに玉
豚肉法蓮草炒め
茄子入り辛味噌回鍋肉
餃子

チャイニーズビュッフェ

自分で自分の「好きな」「食べたい」おかずが選べる!

主食は(白飯・チャーハン・焼きそば)の中からお選びください。

【盛り付け例】2品セレクト 399円
① 豚肉のほうれん草炒め ② チリマヨ ③ 白ごはん

【盛り付け例】3品セレクト 499円
① 豚の甘辛揚げ ② 餃子 ③ 青椒肉絲 ④ 白ごはん

プラス100円+サラダ

約20種類の中からお選びください。

唐揚げのチリマヨソース	蟹玉	エビチリ
蒸鶏のナムル	青椒肉絲	豚の甘辛揚げ

4号館



紅茶 カフェラテ
カプチーノ 抹茶ラテ
キャラメルマキアート
ココア

ワッフル(ベーコンスクランブル、アイスクリームメープル)

クレープ(チョコバナナ、マンゴー) パフェ(チョコバナナ、マンゴー)

以上