

200 円台からの朝食、アスリート食、留学生向けハラル・エスニック食などを提供します
学生がデザインした「新フードコート」がオープン

4 月 2 日午前 8 時 15 分、立命館大学びわこ・くさつキャンパス(BKC) ユニオンショップ 2 階において、新フードコートがオープンいたします。

1. 趣旨

立命館大学は「+R 未来を生みだす人となる。」をタグライン(キャッチフレーズ)として制定し、「学生の学びと成長」を最大限支援する大学づくりを行なっています。

今回の新フードコートは、2009 年度からびわこ・くさつキャンパス(BKC)における時間割の変更を契機として、従来の学食を抜本的にリニューアルしたものです。

この新フードコートは「学生の学びと成長」を食事面からも支援するというもの。食育の観点を十分に取り入れながら、朝から夜まで栄養学的にも十分な食事を提供し続けます。また、立命館大学には留学生も多いことから、留学生も視野に入れたメニューも提供します。

一方で、びわこ・くさつキャンパス(BKC)では 2007 年 12 月からBKC総合キャンパス整備計画が進行しています。この計画推進には、学生ニーズを十分に取り入れるために学生スタッフが提案などを行なうことになっています。今回の新フードコート設計は、このびわこ・くさつキャンパス(BKC)整備の一貫として位置づけられ、キャンパス整備スタッフが担ってきました。

新フードコートの運営は立命館生活協同組合が行ないます。

2. 概要

(1) 特徴

- ・びわこ・くさつキャンパス(BKC)の基幹飲食施設
- ・地域との架け橋の場であり、住民の方々に愛される施設
- ・びわこ・くさつキャンパス(BKC)のラウンジ機能(屋内 922 席、屋外 300 席)
- ・短時間集中利用への対応

(2) 機能

①新フードコートのエリア

(イ)ライブキッチンエリア

日替わりメニューの提供

定食スタイルでクイックに提供

・和定食 8:15～14:00 ￥450～￥470

健康をテーマに食育に繋がる食事

カロリーと栄養バランスを提案

・カジュアル 8:15～14:00 ￥450～￥470

楽しさあふれる洋風メニュー



目前で簡単なりヒート調理
ピザ窯設置で熱々料理

- ・バラエティー 8:15～14:00 ￥450～￥470
炒め物中心にノンジャンル料理
各国料理も交えてバラエティーに



(ロ)ベーカリーエリア

- ・焼きたてパン・サンドイッチ 8:15～17:00 ￥110～
イートイン・テイクアウト
昼食時間以外も焼き立てを提供
- ・ハラル・ベジタリアン 10:30～17:00 価格未定
留学生等を視野に入れたメニュー
- ・ドリンク・デザート 14:00～17:00 価格未定
コーヒー・カプチーノ等を提供
手軽なデザート類



②特色あるメニュー

(イ)200 円台からの朝食 8:15～10:30(ライブキッチンエリア・ベーカリーエリア)

健康で元気ある生活を送るためには、朝食は重要です。自分の体調を自ら考え、バランス良く朝食を摂取する食育の考え方を取り入れています。しかし、現在良く見られるバイキング(盛り放題)スタイルは過食にもつながります。そこで、定食コーナーでは和食を中心に、ベーカリーコーナーでは焼き立てパンを中心にした選択スタイルの朝食を提案しています。ご飯・味噌汁以外は、単品以外 40 円の小鉢をお好みにあわせて選択するスタイルとなります。

ご飯・味噌汁(通常価格)

小鉢スタイルの惣菜(1 鉢 40 円予定)

大皿盛の焼き魚や煮魚・フライもの(1 鉢 40 円予定)

サラダ(1 皿 40 円予定)

漬物



(ロ)アスリート食(ライブキッチンエリア)

各体育会運動部の体力強化のための特別メニューです。「強い体は食生活から」という考えから、2000 年から本格的にスタート。メニューは奥井智美栄養士(生活協同組合)が中心となって作成。アメリカンフットボール部、女子陸上競技部、男子バスケットボール部及びラグビー部が利用していま

す(アメリカンフットボール部と女子陸上競技部は昨年度日本一に輝きました)。アメリカンフットボール部とラグビー部は朝食・夕食を恒常的に利用しています。昼食は各人が利用しています。

【アメリカンフットボール部のアスリート食 事例】

朝食



夕食



(ハ) ハラル・イスニック食(ベーカリーエリア)

びわこ・くさつキャンパスには約 550 名の留学生がいることから、留学生を視野に入れたメニューを提供いたします。ハラル食は肉を食べることができないイスラム諸国の方々のための食事です。イスニック食は立命館アジア太平洋大学での経験を生かした留学生のための食事です。当然、日本人学生も食していただけます。



③空間デザイン

(イ)コンセプト

落ち着いて食事がとれる空間に

(ロ)特徴

- ・ゆとりあるテーブルの配置
 - より多くのカウンター席の設置
 - 距離感のあるテーブル・カウンター席
 - 一部区画に席と席間にしきり
- ・落ち着いた雰囲気づくり
 - 落ち着いたシックな雰囲気に(木目調)

- サークル展示スペースの設置(学生参加型のフードコートに)
- BGMの採用
- ・シックで落ち着いた雰囲気にあう机・椅子の配置

(3) 営業日程・時間

① 営業日程

- ・プレオープン: 3月31日(火)～ 11:00～13:00
- ・本オープン : 4月2日(木) 8:15～

② 営業時間

・ライブキッチンエリア

平日	8:15～14:00
夜	アスリート食堂として稼働
土日祝	閉店
土祝の授業日	営業

・ベーカリーエリア

平日	8:15～17:00
土日祝	閉店
土祝の授業日	営業

* 日曜日営業は今後他食堂で実験営業し、その結果を踏まえて検討する。

3. 経緯

(1) 活動経緯

新フードコート具体化にあたっては、キャンパス整備スタッフを公募することからはじまりました。キャンパス整備スタッフが決定してからは、キャンパス整備スタッフ、立命館生活共同組合および立命館大学(学生部・財務部管財課)とが随時合計13回のミーティングを経て、具体化を推進してきました。

キャンパス整備スタッフ(新フードコートスタッフ)の活動経緯は次のとおりです。

【キャンパス整備スタッフ活動経緯】

- ・BKC総合キャンパス整備スタッフ公募(5月下旬)
 - 1次 書類審査、2次 面接
- ・BKCキャンパス整備スタッフ任命式(6月25日)
 - 5名の学生が任命
 - (新フードコートスタッフ2名:他は自然緑地有効活用スタッフ1名、キャンパス緑地化スタッフ2名)
- ・他大学視察(8月5日(火)・6日(水))
 - 京都大学(吉田キャンパスカンフォーラ)、関西大学(総合学生会館)、
 - 関西学院大学(生協食堂)、同志社大学(今出川キャンパス・新町キャンパス・京田辺キャンパス)
- ・新フードコートに関するアンケート調査(12月)
 - BKC学生を対象
 - WEBアンケート(440件)、ペーパーアンケート(689件) 合計(1129件)
- ・BKCキャンパス整備・学生スタッフ 2008年度活動報告会(1月13日(火))
 - キャンパス整備スタッフから常務理事(財務担当)に提案

(2) 新フードコート学生スタッフ

- ・岡田紗知さん(メニュー担当、経済学部2回生、20歳)
- ・藤澤直人さん(空間デザイン担当、経済学部1回生、19歳)

4. 施設の概要:

- ・面積 2,017 m²
 - 厨房部分面積 475.m²
 - 食堂部分面積 1,542.m²
- ・設計監理 (株)山下設計
- ・工事施工 (株)熊谷組
- ・工事着工 2008年12月10日
- ・工事竣工 2009年3月27日

5. その他

(1) 名称

公募によって決定することを予定しています。

(2) 環境への配慮

- ・ごみの減量
 - 使い捨て容器の不採用(自販機もメラニカップを使用)
 - 野菜等のダンボールは業者の持ち帰り
- ・廃油
 - リサイクル業者へ引渡し

(3) 特別営業

今後は次のような事項を検討していきます。

季節のデザート(カキ氷など)、暖かいデザート(クレープ、ドーナツなど)、名物カレー屋・ラーメン屋、レトロな学生街食堂街、各種屋台の出店(寿司、焼きそば、お好み焼等)、朝・ター(地元農家さんとのコラボ)、ビアガーデン、生鮮市、クラブ系合宿対応、パーティー・懇親会の対応(400～500名規模可能)等

以上