

学食のメニュー作り

解決しようとする問題点

学食の定番メニューが少ないため食べ飽きてしまう

事前調査

メニュー作りをするために
学生と教職員に学食に関する、
アンケートを実施
集まったアンケートを年代別・性別
ごとに集計した。
アンケートは226枚あった。

アンケートの結果、
和食と**デザート**が一番多かった

検証方法

学食の責任者と相談した結果

- ・和食→**焼き魚が良い**
- ・デザート→×

- ↓
- ・鯖の塩焼きを軸として6種類の味付けを考えた。
 - ・塩麴、醤油麴、照り焼き、柚子胡椒、おろしポンズ、味噌焼き

検証結果

- ・塩麴 ・醤油麴 ・照り焼き
- ・柚子胡椒 ・おろしポンズ ・味噌焼き

以上の六つの案からで班のメンバーと担当教員でおいしいと感じたものを三つ選んだ結果、**柚子胡椒** ・**塩麴** ・**照り焼き**以上の三つに絞り込み、さらに絞り込んだ結果、

柚子胡椒に決定した。

決定した味付けの宣伝広告を作成した。

広告を作成する際に意識した点

- ・色合いを柚子胡椒らしくする
- ・学生が考案したことを強調
- ・イメージしやすいように試作品と定食の写真を合成



最終結果

柚子胡椒のメニューの**作り方**や**コスト**などをまとめた提案書を**学食の責任者に提出**し、メニューとして出せるか評価してもらう。



H27年度プロジェクトデザイン実践
テーマ:学食のメニュー作り
チーム番号:D4
チーム名:バジリスク
メンバー:安達奈々、藤田翔太、
音峰一輝、林拓弥、鍛冶徹、高山純平
担当教員:大砂 雅子