

- ◆企画名 「友だちを手料理でお・も・て・な・し」
日 程 平成 26 年 5 月 8 日 (木)
場 所 総合学生会館凜風館 2 階 生協食堂
参加者数 24 名 (ピア・サポータ 9 名、一般学生 15 名)
目 的

本企画は主に下宿生を対象とした企画であり、比較的入手しやすい食材を使用して料理を作り、その調理方法を体得してもらうことで参加者の料理のスキルアップ、及び今後の下宿生活に活かしてもらうことを目的に実施した。また他学部や他学年の学生と共同で料理を作ることを通して交流の機会を提供し、関西大学に馴染むこと、関西大学の学生としての帰属意識を高めることを狙いとした。

内 容

6 回目となる関大生協との料理企画。主に下宿生を対象とし、家に友だちを招いた時の“ちょっとオシャレな”もてなし料理としてニョッキとシーザーサラダの調理方法を体得することを目的に企画した。

効 果

さまざまな学部、学年、さらには留学生の方が参加していたが、終始和気あいあいとした雰囲気が進んでいた。初対面の学生同士で話が盛り上がり、楽しそうに料理を作っている姿が印象的だった。関大生同士の良い交流の機会となったと思う。

質疑応答も非常に活発に行われ、予定時間を大幅にオーバーするほどだった。下宿生からは、健康に気を使った食事や、簡単に作ることでできる料理、作り置きのできるものなど、様々な質問が出たが、すべてに食堂の管理栄養士の方が丁寧に回答してくださった。今後の下宿生活におけるヒントを得ることができたのではないだろうか。

改 善 点

- ・名札の準備が必要だった (参加者と KUSP メンバーの区別がつきにくかった)
- ・当日の支払いの対応が不十分であった
- ・時期がよくなかった (昨年度のように、4 月中に開催した方がよかった)
- ・食べる時間、質問の時間が押してしまった (質問の時間を示すべきだった)
- ・班分けの時間などがなく、突然始まった感があつてよくなかった
- ・カメラ、ビデオ担当の調理を他の KUSP メンバーが肩代わりするべきだった
- ・しおりを持ち帰ってもらえなかった (班ごとにラミネート加工したものを準備した方がよい)
- ・担当者を細分化し過ぎたため非効率となった (事業計画担当、渉外担当など)
- ・後始末が徹底されていなかった (関大生協任せにしすぎていた)
- ・お礼がきちんとできなかった (洗い物等、関大生協に対して)

感 想

- ・班の人数がちょうどよかった
- ・進行状況がよかった
- ・去年の待ち時間の改善ができてよかった
- ・幅広い参加者に参加してもらえてよかった

●アンケート結果から、料理企画へのニーズが高いことが読み取れるため、関大生協の協力による料理企画は恒例行事としてこれからも継続して実施していきたい。昨年度の反省を踏まえた企画にすることを目標に計画したが、今年度はこれまでにない反省点 (当日スケジュールや関大生協との連携など) が出てきた。計画段階の役割分担も含め、来年度の企画に活かしたい。