

- ◆企画名 春だ！桜だ！そうだ！料理をつくろう！
日程 平成 25 年 4 月 24 日（水）
場所 総合学生会館凜風館 2 階 生協食堂
参加者数 43 名（ピア・サポータ 8 名、一般学生 35 名）
目的

- ①主に下宿生を対象とし、比較的入手しやすい食材で料理を作り、その調理方法を体得してもらうことで今後の下宿生活に活かしてもらう
②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

内 容

- メニュー
スタミナ丼・ワカメスープ
●当日スケジュール
開始のあいさつを KUSP 代表者の杉田と生協の方がそれぞれ行った後、7つのグループに分かれてアイスブレイク(自己紹介)を行った。続いて、生協の方からの調理説明の後に調理の工程毎に生協食堂の方々にご教授いただきながら、班別に調理を行った。調理の後には、試食を行いながら生協の方に栄養に関するの質疑応答の時間をとっていただき、参加者みんなの積極的な質問に生協食堂の方々も適切に答えて下さった。最後に参加者全員で集合写真を撮った。片付けは参加者の皆さんが全員手伝って下さったので、非常にスムーズに行えた。

感 想

本企画では参加者が定員一杯まで参加して貰えたため、より多くの人と交流ができたのではないと思う。また、料理を作ることを通しての体験型交流は参加者の満足度もアンケートから見て非常に高かった。料理のスキルアップと人との交流という点において、本企画は大成功であったと思う。

改善点

- ・今回、参加者が多かったこともあり、時間配分がスケジュールより大幅に遅れてしまい参加者の方に迷惑をかけてしまった。
- ・待ち時間も多かったため班内でアイスブレイクをするなどの工夫が必要であると感じた。
- ・生協の方との交渉で、スケジュールなど資料作成をキチンとして挑んでおらずとスムーズに交渉ができず、生協の方にもご迷惑をかけてしまったことがあった。
- ・今回直前まで備品が足りなかったため、備品の確認と貸し出しの協力依頼を早くからしておくべきであった。

