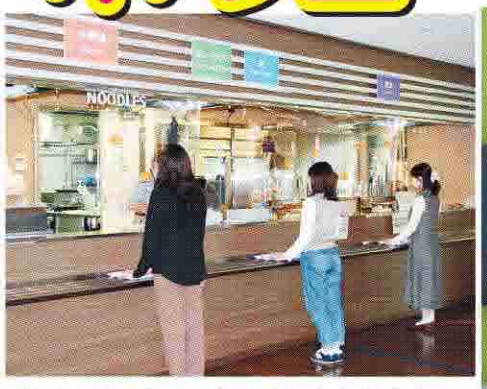
実践女子大学学食紹介

実践女子大学は渋谷、日野の両キャンパスに魅力的な食堂を持っている。渋谷は9階カフェテリア、日野は「HANAYORI」。在学生にオススメのメニューを紹介してもらった。

渋谷キャンパス9階 カフェテリア

『ボリュームあるメニュー人気』



人間社会学部・大久保日和さん「油そば」（400円）

文学部・開原莉乃さん「常磐松定食」（420円）

人間社会学部・藤橋美香さん「チキンボウル」（390円）

㊤オーダーする（左から）大久保さん、藤橋さん、開原さん　㊦自販機のボタンを〝ガチャガチャ方式〟で押す藤橋さん

近代的な渋谷キャンパスのカフェテリアには、リーズナブルでヘルシーなメニューがズラリと並ぶ。

昨年はコロナのため授業はリモートが中心だったが、今年は徐々にキャンパスに学生が戻った。それに伴い、カフェテリアは憩いの場所として利用されている。

文学部の開原莉乃さん、人間社会学部の藤橋美香さん、大久保日和さんは全員3年生。取材日は、開原さんが日替わりに相当する「常磐松定食」（420円）、藤橋さんは「チキンボウル」（390円）、大久保さんは「油そば」（400円）をオーダーした。

藤橋さんは「学校に来る日は必ず利用します。カツカレーが好きですが、迷ってしまう時は自販機のボタンを2つ同時に押します！」と〝ガチャガチャ方式〟で楽しんでいることを明かした。

開原さんは「1人暮らしをしているので、よく利用しています。毎日メニューが替わるので凄いなと思います」、大久保さんは「週3回ある授業の日のお昼に利用します。課題をこなすスペースとしても使います」と話した。

カフェテリアは20年からアイビー・シー・エスが手がけており、同社フードサービス事業部の蜂須賀智也部長は「麺類が売れる傾向にありますね。女子大でも意外とボリュームのあるものが出ます」と分析した。

この日の「常磐松定食」の中身はグリルチキン（レモン）、ペペロンチーノ、ハヤシライス。「お魚ランチ」（450円）はサバの竜田揚げ香味だれ、ひじきの白和え、雑穀米。いずれもワンコイン以下でおいしいものばかりだった。

学生3人もランチを満喫し「韓国フェアやインドフェアなどもあって楽しみです」と工夫をこらしたラインアップを心待ちにしていた。

ワンコイン以下でおいしいものばかり
韓国フェアやインドフェアなども楽しみ

㊤「常磐松定食」（420円）　㊦「お魚ランチ」（450円）

日野「HANAYORI」

『盛り付けの見ばえ重視』

自然豊かな日野キャンパスには、緑に調和するナチュラル系インテリアの「HANAYORI」がある。

今春から「学生を元気にする食堂を目指す」をテーマに掲げる「ガクメシ」がプロデュース。ヘルシーな日替わりランチや麺類など、その日の気分で選んで味わえる。

取材日は生活科学部の3人がランチを楽しんだ。神田綾さん（3年）は一番人気の「唐揚げランチ」（480円）、酒井響和子さん（2年）は「ロースカツ丼」（450円）、黒澤佳蓮さん（2年）は「けんちんうどん」（350円）をチョイスし、リーズナブルでおいしいメニューに舌鼓を打った。

神田さんは「HANAYORI」について「ランチや空きコマの時に利用しています」と話し、酒井は「日替わり定食を選ぶことが多く、特に唐揚げはとんでもなく人気です」と笑った。

黒澤さんは「けんちんうどんもそうですが、特に揚げナスのボロネーゼが素朴でおいしくて友達に勧めています」と声を弾ませた。

「ガクメシ」の秋岡光執行役員は「利用者向けのアンケートはすべて読んでいます。女子大ということで盛り付けの見ばえを重視したり、デザートを定食などのメニューに加えています」と工夫していることを明かした。

さらに、学生支援の一環として、在学生の保護者らで組織される「後援会」の食支援もある。「100円メニューとしてクレープやアイスクリームが出るのでうれしいです」と黒澤さんは感謝した。

「HANAYORI」を紹介する生活科学部の（左から）酒井響和子さん、神田綾さん、黒澤佳蓮さん

神田さんは「唐揚げランチ」（480円）

黒澤さんは「けんちんうどん」（350円）

酒井さんは「ロースカツ丼」（450円）

「後援会」が支援　クレープやアイスクリームが100円