

# 立命館生協(OIC) 学生委員会考案メニュー



【健康と安全】

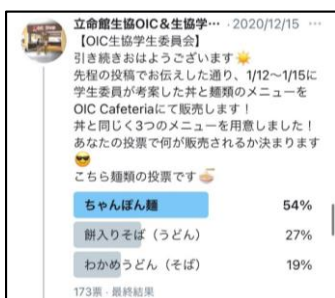
## 取り組み概要

日時：1月12日～15日  
場所：OICcafeteria  
参加者数や組合員の反応：4日間の出食数は、たまねぎたっぷりカツ丼が198食、ちゃんぽん麺が97食でした！

背景や概要：コロナ禍でも組合員に健康的な食事を意識してほしいという想いと、客足の減る食堂を盛り上げたいという想いから、Twitterで学生委員会考案の健康的なメニューの投票を行い、実際に提供した。

健康な食生活を組合員の声で実現

## POINT.1 組合員の投票でメニューが決定



今回の取り組みでは、学生委員会が考案した、それぞれ3種類の丼と麺のメニューをTwitterに掲載し、食べたいと思うメニューに組合員が投票して、一番人気だったメニューを実際に提供しました！

単に新メニューを考案して提供するのではなく、**「組合員とともに」食堂のメニューを考えた点**が教訓点と言えるでしょう！

コロナウイルスの影響により食堂の客数が減る中で、組合員がメニューを考案して**食堂を盛り上げようとする姿は、「組合員自身の手で運営していく」という大学生協のあるべき姿**だったと感じました！

## POINT.2 コロナ禍でも健康な食生活を

今回考案されたメニューはどれも、**組合員の「健康な食生活」を意識したもの**になっており、コロナ禍でアルバイトが制限される学生も多い中、**いかに栄養のある食事を取ってもらうか**を考え考案されました！

ポスターにも、メニューに含まれる食材や栄養素などのポイントを明記しており、**組合員に「健康な食生活」を意識してもらえるような工夫**がなされていました！

## POINT.3 提供するだけで終わらない



今回の企画では、メニューの提供が終わった後に**事後活動として、提供したメニューの「レシピ紹介」**を行いました！

提供して終わりではなく、**組合員のその後の食生活の事も考え**、後追いでメニューのレシピを紹介し、自炊できるような情報を発信しているところが素敵でした！！

他の大学生協・学生委員会においても、企画を行う際には、**その場限りで終わらせてしまうのではなく、組合員のその後の姿も意識した取り組み**が来ると良いのではないかと思います！！