

私たちが考える

『和歌山だから作れるお弁当』

～社会で必要となる、チームワークによる計画立案・遂行を実践的に学ぶ～



受講生募集
申し込みは各大学の担当まで

8大学・高専のメンバーでグループを作り、和歌山の食材を使ったお弁当を考案する授業です。みんなで試食と議論を重ね、お弁当を企画開発して実際に販売します（弁当製造は老舗の和歌山水了軒に委託します）。社会に出たら必ず必要となる、チームワークによる計画立案・遂行を実践的に学びませんか？

● 講義日程 <出席出来ない日がある場合は課題での補充など、相談に応じます>

①11月2日(土) ②11月4日(月・祝) ③11月9日(土)* ④11月10日(日) ⑤11月16日(土)

⑥11月23日(土・祝)* お弁当販売日 ※③・⑥以外は東部コミュニティセンターで開催

…③* わかやま健康と食のフェスタ2019(和歌山ビッグホール)

…⑥* WBSラジオ祭り(和歌山城西の丸広場)

● 講義内容

・弁当の献立作成と立案、食育と和歌山の地域食材について

(担当:和歌山信愛女子短期大学 藤澤 祥子 先生、伊藤 宏 先生)

・弁当および総菜の衛生管理(担当:近畿大学生物理工学部 泉 秀実 先生)

単位
互換

～2019年度～

授業科目名		プロジェクト実践演習 私たちが考える「和歌山だから作れるお弁当」					
対象 学生	全学部 全学年	開講 期間	後期集中	単位数	2	備考	各校 10 名程度 まで
担当 教員	和歌山信愛女子短期大学：藤澤 祥子・伊藤 宏、堀江 大輔、東口 依未 近畿大学生物理工学部：泉 秀実						
【授業のねらい・概要・科目の位置付け】 チームワークによる計画の立案・遂行と様々な事業をプロデュースできる実践力を育成すると共に、食文化の伝承・郷土料理・地産地消・食育について学ぶことを目的に、和歌山県内の大学・高専で学ぶ学生が連携して、「和歌山だから作れるお弁当」の企画・販売を行います。							
【授業計画】 本授業は、高等教育機関コンソーシアム和歌山連携校の学生が集まって行われる集合授業・グループワークと、成果発表を兼ねた販売によって行われます。							
実施日	会場	時間	内容				
11 月 2 日(土)	東部コミュニ ティセンター	9:30～16:30	- 授業のねらい - わかやま健康と食のフェスタ 2019 準備 - 弁当および惣菜の衛生管理 (泉／13：00～14：30) - 食育と和歌山の地域食材について - 弁当の献立作成・立案① 食文化の伝承や郷土料理等を踏まえ、献立を作 成・立案する。				
11 月 4 日(月・ 祝)	東部コミュニ ティセンター	9:30～16:30	- 弁当の献立作成・立案② 「おしながき」作成のための広告理論と伝わ る・伝える文章について - 企画した弁当の「おしながき」作成① 献立紹介とお弁当イラストの制作。				
11 月 9 日(土)	和歌山ビッグ ホエール	9:30～17:00	わかやま健康と食のフェスタ 2019 にて、県内 の食と健康について体験的に学ぶ。				
11 月 10 日(日)	東部コミュニ ティセンター	9:30～16:30	- 弁当の献立作成・立案③ - 企画した弁当の「おしながき」作成②				
11 月 16 日(土)	東部コミュニ ティセンター	9:30～16:30	- 弁当の試食と修正検討 - 企画した弁当の「おしながき」作成③ - 販売・発表準備				
11 月 23 日(土・ 祝)	和歌山城西の 丸広場	9:30～16:30	成果発表（WBS ラジオまつり）にてお弁当を 販売し、ポスター等で授業の取り組みを紹介す る。県内の食の伝承について体験的に学ぶ。				
【到達目標】 食文化の伝承・郷土料理・地産地消・食育について学ぶと共に、グループに分かれて弁当を企画・考案し ます。また、地元企業と協力して発表（販売）を行い、産・学の連携による地域貢献について体験的に理 解を深めます。							
【成績評価方法】 積極的な受講度、作成した弁当、レポートによって評価を行います。							
【教科書・参考書】 授業中に必要な資料等を配布します。							

※東部コミュニティセンター：和歌山市寺内 665 番地