

成人を迎え、自分の力が何かのために役立てられることを理解しはじめた若者、大学生。  
ときがわ町内では、そんな大学生が活躍しています。  
あるときは、町の問題解決のため。  
またあるときは、新たな魅力発見のため。  
それぞれの研究分野で活躍する大学生たちは、  
高齢化が進むこの町に、活力と新たな魅力をもたらしています。  
町内でそんな大学生を見かけたら、ぜひエールを送ってあげてください。



私たちが考えました!



城西大学 × ときがわ町 ×  
海と日本プロジェクトin埼玉県

11月15日

海の幸って、おいしいね!



今回の海彩給食に携わった、城西大学の方々と町職員

その理由で多いのが「骨がある」とです。その他、「おいしくない」「においが嫌」といった理由があり、それを踏まえたうえで、生食禁止や調理してから提供するまでに時間がかかるなど、給食センターならではの状況を考慮し、試行錯誤しながらメニュー作りを行いました。そして、「彩りサーモンまぜご飯」「韓国風磯の香あえ」「シーフードポトフ」の3メニューが採用されました。

海彩給食当日の11月15日(水)。萩ヶ丘小学校では、給食前の4時限目に、魚の栄養の大切さと、海について考える特別授業を実施。給食では、メニューを考案した学生からのお手製のビデオレターを上映しながら、学生や大学の先生方も児童と一緒に給食を味わいました。

子どもたちからは「とてもおいしかった」「また食べたい」との感想があり、アンケートの「海の食べ物が好きになった」項目では、肯定的な回答が前回の78.5%から89.4%に増加。苦手意識を改善できる機会となりました。学生にとっても、制約と大量調理を踏まえたメニュー作りは良い経験となったようです。

**坂** 戸市にある城西大学。「食と教育で選ばれる町」を目指すときがわ町と、多くの管理栄養士を輩出する城西大学薬学部医療栄養学科は相性が良く、包括協定を締結してから、さまざまな取り組みを共同で進めてきました。これまでも、広報紙での連載を始め、学校給食や朝食、魚や水産物に関するアンケートの調査と解析、健診などの場での食の大切さの啓発など、多くの活動を協力して行ってきました。

町は、令和5年度もテレ玉の「海と日本プロジェクトin埼玉県」に参加。これまでも給食から海の大切さを伝えるため「海彩給食」の提供を行ってきましたが、令和5年度は、城西大学の学生が協力し、メニュー作りを行いました。

嫌いな給食の食べ物ランキングではいまだにトップの魚ですが、実は