

信愛レストランの歴史

高松幸子・眞谷智美・山下浩子・山村涼子・
石井妙子・眞部真紀子

The history of Shin-ai Restaurant

TAKAMATSU Sachiko, MAMIYA Tomomi,
YAMASHITA Hiroko, YAMAMURA Ryoko,
ISHII Taeko and MANABE Makiko

Kurume Shin-ai College (formerly Kurume Shin-ai Women's College) opened with just one course in 1968 - Food Science and Nutrition. It will end its 55-year history in March 2023. Shin-ai Restaurant (formerly Dining Hall Bazaar) served meals to guests from the college as well as from other places as a presentation of learning results at the cultural festival, Shin-ai Festival held each year at the college and this continued until 2019. In 2020 and 2021, the restaurant did not serve meals due to COVID-19 restrictions. We are looking back on what the students have worked on over the years.

Key words: Shin-ai Restaurant, Shin-ai Festival, presentation of learning results, served meals

キーワード： 信愛レストラン、信愛祭、学習成果の発表、食事提供

1. はじめに

久留米信愛短期大学（旧 久留米信愛女学院短期大学）は1968（昭和43）年に食物栄養科の単科で開学した。そして、2023（令和5）年3月をもって55年の歴史に幕を下ろす。信愛レストラン（旧食堂バザー）は、年1回行われる本学の文化祭「信愛祭」の中で、学習成果の発表として学内外の来場者に向けて食事提供を行っており、2019（令和元）年に至るまで続いている。2020（令和2）年、2021（令和3）年は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため食事提供はしていない。これまでに学生が取り組んできた内容について振り返り報告する。

2. メニュー内容と変容

提供したメニュー内容は表1のとおりである。表1は、学内資料¹⁾、信愛祭パンフレット²⁾、卒業アルバム³⁾、学院記念誌^{4~6)}、図書館資料⁷⁾等を基に作成した。写真1・写真2は、信愛祭風景、提供メニューおよび販売商品である。1988（昭和63）年以前の写真は資料から複写した。それ以降の写真は、関係者が撮影した写真の複写および限られた使用できるデータの中から選び掲載した。

(1) 全学での取組

開学当初は、食物栄養科（食物栄養専攻・食物専攻）のみのため、主に部活動の発表の場と

表1 信愛祭提供メニュー一覧

信愛祭回数	実施年	信愛祭タイトル	提供メニュー
第1回	1968 (昭和43)	高校・短大合同文化祭	バザー開催
第2回	1969 (昭和44)	前進	寿し、うどん、おむすび、おでん、ぜんざい他不明
第3回	1970 (昭和45)	学院創立10周年記念文化祭 よりたくく	おにぎり他不明
第4回	1971 (昭和46)	いざ生きやもめ	シークレットランチ、ちらしずし、マカロニグラタン、オープンサンド、ぜんざい、フルーツプリン、ミルクケーキ
第5回	1972 (昭和47)	いざ生きやもめ	ちらしずし(清汁付)、グラタン(サラダ付)、スパゲティミートソース(サラダ付)、おでん、シューマイ、オムレツケーキ(紅茶付)、フルーツパノシア、みつまめ
第6回	1973 (昭和48)	今日をとなえよ	おにぎり定食、スペシャルカレー、スパゲティミートソース、プリンアラモード
第7回	1974 (昭和49)	明日に向かって	松花堂弁当、スパゲッティーおでん他不明
第8回	1975 (昭和50)	ホップ ステップ ジャンプ!! -現在をみつめて未来への 展望をひらく-	スペシャルランチ、ちらし寿司(清汁付)、ビーフカレー(サラダ付)、ハンバーガー(コーンスープ付)、うどん、サンドイッチ、おでん、スイートポテト(紅茶付)、わらびもち(お煎茶付)、ぜんざい、フルーツボンチ
第9回	1976 (昭和51)	今、輝きの時! ガラスの青春を打ち破れ	和風定食、洋風定食、ビーフカレー(サラダ付)、ハンバーガー(スープ付)、うどん、おでん、チーズケーキ(コーヒー付) カフェテリア: サンドイッチ、パウンドケーキ、マドレーヌ、紅茶、カフェオーレ、カルピス、レモンスカッシュ
第10回	1977 (昭和52)	飛躍 未来に向かってはばたく みにくいあひるの子	松花堂弁当、ちらし寿司(吸い物付)、ピラフ(サラダ付)、カレー、うどん、サンドイッチ、ぜんざい、みつ豆、コーヒー、紅茶、カルピス、レモンスカッシュ
第11回	1978 (昭和53)	わずかな時 -となり合わせにすわった人と...-	松花堂弁当、おにぎり定食、ちらし寿司、ピラフ、うどん、グラタン、サンドイッチ、ハンバーガー、ぜんざい、みつまめ、コーヒー、紅茶、ココア、オレンジジュース、レモンスカッシュ
第12回	1979 (昭和54)	今 -無限の可能性を求めて-	松花堂弁当、おにぎり定食、ちらし寿司、ピラフ、うどん、サンドイッチ、ぜんざい、団子、みつまめ、コーヒーゼリー、コーヒー、紅茶、カルピス、ミックスジュース
第13回	1980 (昭和55)	回心	松花堂弁当(どびん蒸し付)、おにぎり定食[写真1-③]、うどん、グラタン、サンドイッチ、ぜんざい、みつ豆、コーヒー、紅茶、オレンジジュース
第14回	1981 (昭和56)	"ハモニー" -多様性の一致-	松花堂弁当、おにぎり定食、ハンバーガー定食、親子どんぶり、うどん、スパゲティミートソース、マカロニグラタン、サンドイッチ、おでん、ぜんざい、みつまめ、コーヒー、オレンジジュース
第15回	1982 (昭和57)	彩	松花堂弁当(土瓶蒸し、デザート付)、コロッケ弁当(ごはん、みそ汁付)、ハンバーガーセット(コーンスープ、野菜サラダ、みかん)、親子丼、カレーライス、うどん、グラタン、スパゲティミートソース、おでん 喫茶: フルーツボンチ、ぜんざい、プリン、ジュース、コーヒー、パウンドケーキ
第16回	1983 (昭和58)	翔・かける	松花堂弁当、コロッケ弁当、おにぎりセット、親子丼、カレーライス、うどん、ハンバーガー、ピザトースト、みつ豆、レアチーズケーキ、コーヒー、バナナジュース、レモンスカッシュ
第17回	1984 (昭和59)	学院創立25周年記念信愛祭 輝	秋晴れ定食、親子丼、カレーライス、きつねうどん、スパゲティミートソース、ハンバーガー、ケーキ、ぜんざい、みつ豆、コーヒー、オレンジジュース、レモンスカッシュ
第18回	1985 (昭和60)	雅	松花堂弁当(土瓶蒸し、デザート付)、ちらし寿司(吸い物付)、親子丼、丸天うどん、グラタン、ハンバーガー、グレープゼリー、水ようかん、レアチーズケーキ、コーヒー、紅茶、オレンジスカッシュ アメリカンドック、クラドーナツ
第19回	1986 (昭和61)	Sparkling Youth -はじける若さ-	松花堂弁当(かやく御飯、魚の柚庵焼き、菊花かぶ、栗きんとん、松茸芋、えびのかわり揚げ、ほうれん草としめじのごまごし、鶏串、信田袋、さやえんどう・もみじ、土瓶蒸し、リンゴ寒天)、親子丼、カレーピラフ、丸天うどん、グラタン、ラーメン、ハンバーガー、アメリカンドック、クラドーナツ、コーヒーゼリー、ぜんざい、プリンアラモード、レアチーズケーキ、コーヒー、オレンジジュース
第20回	1987 (昭和62)	魁 -さがしげ-	松花堂弁当(炊き込みごはん、とり団子、高野豆腐の含め煮、さやえんどうの塩ゆで、ねじ梅、松茸芋、二色卵、えびのかわり揚げ、魚のみそ焼き、豆きんとん、菊花かぶ、土瓶蒸し、大根と貝割れのサラダ、二色かん)、田舎定食(くしおしおにぎり、かきたま汁、きゅうりの酢油づけ、肉じゃが、煮豆、うさぎりんご)、カントリーランチ、蒸し寿司(吸い物付)、ピザトーストセット(レモンスカッシュ)、グラタン、スパゲティミートソース、アメリカンドック、クラドーナツ、クランベリーワインゼリー、プリンアラモード、レアチーズケーキ、コーヒー
第21回	1988 (昭和63)	"結晶" ~CRYSTAL~	松花堂弁当(かやく御飯、ひりょうずの含め煮、炊き合わせ、ぶりの照り焼き、菊花かぶ、いが栗揚げ、えびのみじん粉揚げ、黒豆、たこきゅうりの酢物、土瓶蒸し、りんご寒天[写真1-④]、親子丼(わかめの吸い物付)、チキンライス(ソースローサラダ付)、)、ピザトースト(オレンジジュース付)、マカロニグラタン、スパゲティミートソース、アメリカンドック、クラドーナツ、ぜんざい(漬物付)、レアチーズケーキ(紅茶付)、コーヒーゼリー、プリンアラモード、コーヒー
第22回	1989 (昭和64) (平成元)	Fade in ~夢に向かって~	松花堂弁当(ちらし寿司、魚の幽庵焼き、えびのみじん粉揚げ、栗きんとん、角揚げ玉子けんちん射込み煮、煮物、もやしとほうれん草のお浸し、梅酒ゼリー、土瓶蒸し)、中華風定食(中華風ちまき、涼拌粉皮、白菜・ベーコン・大根のスープ)、かつ丼(吸い物付)、ドリア、パリパリ焼きそば、クラブ、りんごのタルト(シナモン味)、焼チーズケーキ、クラドーナツ、プラマンジェ、コーヒー、紅茶
第23回	1990 (平成2)	Bright with Love ~心に愛の灯を~	松花堂弁当(しめじごはん、魚のみみじ焼き、酢れんこん、ぎんなん牛肉の生る巻き、信田巻き、えんどうの青煮、高野豆腐と椎茸の煮物、もやしの梅肉和え、こんにやくのたづな煮、海老の煮物、豆きんとん、梅酒ゼリー、土瓶蒸し)、弁当(そぼろ飯、鶏肉の照り焼き、ピーナツ和え、たたききゅうり、お吸いもの)、ランチ(メキシカンライス、魚のタルタルソースかけ、サラダ、スープ、ゼリー)、親子どんぶり(かまぼこ、かいわれのお吸い物付)、ダークアップルケーキセット(コーヒーor紅茶付)、しほり出しクッキー、コーヒー、紅茶
第24回	1991 (平成3)	BLOOMING FLOWERS	松花堂弁当、そぼろ弁当、親子丼(吸い物付)、カレーライス、ホットドック、コーヒーゼリー、コーヒー、紅茶、オレンジジュース
第25回	1992 (平成4)	Smile Smile Smile ~輝きながら~	和食定食(かやく御飯、土瓶蒸し、魚のホイル焼き、いが栗揚げ、ほうれん草としめじのゴマ和え、りんごのコンポート)、きのこピラフ、豚肉のチーズ野菜巻き、ポテトサラダ、野菜スープ、ゼリー)、スキムバナナケーキ、フルーツみつ豆、プリン、りんごのコンポート
第26回	1993 (平成5)	夢 with you	和食定食(炊きよせ御飯、土瓶蒸し、魚の照り焼き、いが栗揚げ、ほうれん草ともやしのお浸し、オレンジゼリー)、洋食定食(リングカレー、線切り野菜のスープ、鶏肉の香り揚げ、フルーツサラダ、コーヒーゼリー)、三色ゼリー、ロールケーキ、コーヒー、紅茶、オレンジジュース
第27回	1994 (平成6)	One for all all for One	和食定食(かやく御飯、柿なます、ぶりの照り焼き、白いんげんの煮豆きんとん、だし巻卵、角揚げ玉子けんちん射込み煮、松茸芋、ねじりこんにやく、土瓶蒸し、メロンの印籠)、洋食定食(カレーピラフ、野菜とチーズの巻きカツ、ポテトサラダ、野菜スープ、フルーツボンチ)、パウンドケーキ、コーヒー、紅茶
第28回	1995 (平成7)	学院創立35周年記念信愛祭 一つの心 一つの魂	松花堂弁当【紅茶弁当】(紅葉御飯、魚の照り焼き、さつまいものおろし和え、牛肉の揚げ巻、わかめ、手編こんにやく、土瓶蒸し、梅酒ゼリー)【写真1-⑤】、洋食セット【森の仲間たち】(きのこさつまいものドリア、サラダ、クリスマスゼリー)【写真1-⑥】、ケーキセット(お土産バザーのパウンドケーキ一切れとコーヒー)、コーヒー、紅茶

第29回	1996 (平成8)	花 ～やさしく強く～	蒸し寿司(清汁付)、うなぎ入り中華ちまき(中華スープ付)、筑後カレー、クッキー(コーヒーor紅茶付)
第30回	1997 (平成9)	ALICE ～創造に満ちた不思議な国～	きのおこわ(鯛の清汁付)、きのこドリア(野菜スープ付)、クッキー(コーヒーor紅茶付)
第31回	1998 (平成10)	咲 ～華ひらく瞬間～	炊きこみごはん(かき玉汁付)、牛丼(お吸い物付)、きのこドリア(野菜スープ付)、アップルパイ(コーヒーor紅茶付)
第32回	1999 (平成11)	Discovery -発見-	松花堂弁当【九州御前】(かしわずし(宮崎)、柿なます(大分)、飛竜頭(長崎)、鯉の蒲焼き(福岡)、れんごんの白煮(佐賀)、ひともじのぐるぐる(熊本)、はなしんすうのお吸い物(沖縄)、唐いもち(鹿児島))【写真1-⑦】、チキンドリアセット(ミニサラダ、コンソメスープ、アップルケーキ、紅茶)
第33回	2000 (平成12)	Happy Millennium Carnival	松花堂弁当【愛菜弁当】(夕焼け御飯、大根と豚肉のフライ、りんごとじゃがいものグラタン、角揚げ玉子げんちん射込み煮、大根とがいわれ菜のサラダ、土瓶蒸し)【写真1-⑧】、チキンドリア(コンソメスープ付)
第34回	2001 (平成13)	“夢” Peacefull Dream	松花堂弁当【果実御前】(炊き込みごはん、鮭の卵白焼き、黒豆の松葉焼き、鶏肉のマーマレード煮、りんごとさつまいもの重ね煮、れんこんと柿のサラダ、卵しめじのすまし汁、柿のようかん)【写真1-⑨】、りんご入りシチューセット(ロールパン、鶏肉とりんごのシチュー、モモのワインゼリー、紅茶)
第35回	2002 (平成14)	Beautiful Life -422人の美しさ-	松花堂弁当【秋の味覚弁当】(炊き込み御飯、鯛の照り焼き、まんまる豆腐、きんとん、菊花かぶ、りんごと柿のおろし和え、土瓶蒸し、二色パルパロ)【写真1-⑩】、洋食(たけのこ小海老のドリア、ミモザサラダ、野菜スープ、ほうれん草ムース)、ほうれん草ムース、りんごケーキ、コーヒー、紅茶
第36回	2003 (平成15)	Colorful ～個性～	松花堂弁当(和食)(椎茸御飯、プリの照り焼き、鱈巻き卵、角揚げ玉子げんちん射込み煮、松茸芋、りんごと三つ葉のみぞれ和え、土瓶蒸し、雪うさぎ、ポパイゼリー)【写真1-⑪】、ターメリックライス(洋食)(穂先たけのこのターメリックライス、鮭のポテマヨ焼き、豚肉としめじのレタス包み、ミモザサラダ、ワカメと人参のスープ、コーヒーゼリー)
第37回	2004 (平成16)	Creation ～輝く笑顔のチカラ～	松花堂弁当(和食)(きのこ御飯、鯛の照り焼き、里芋のそぼろあんかけ、大根と貝割れ菜のサラダ、土瓶蒸し、オレンジゼリー)【写真1-⑫】、洋食セット(洋食)(ハッシュドビーフ&バターライス、さつまいものサラダ、グレンジフルーツゼリー)
第38回	2005 (平成17)	Lovely☺スマイル ～414人の笑顔～	松花堂弁当(かやく御飯、鯛の照り焼き、れんこんと柿のサラダ、煮浸し、菊花かぶ、栗きんとん、呉汁、ミルクゼリーメロンソースがけ)【写真1-⑬】、愛秋レストラン【写真1-⑭】
第39回	2006 (平成18)	百花繚乱 ～THE女祭～	松花堂弁当(和食)(しご飯、鮭のもつ焼き、りんごと白花生の煮物、たまねぎの柚子酢、ひじきのゴマドレッシングあえ、鶏のしん煮、土瓶蒸し、柿ようかん)【写真1-⑮】、コーヒーセット(コーヒー、信愛クッキーキウイ)、紅茶セット(紅茶、信愛クッキーいちご)【写真1-⑯】
第40回	2007 (平成19)	信愛でしこ ～華麗なる女たち～	松花堂弁当(和食)(御飯、ご飯、キノコと鮭のガーリックパン粉焼き、ワインゼリー、ほうれん草と柿のピーナッツあえ、りんごのみぞれあえ、がめ煮、呉汁、信愛もち)【写真1-⑰】、コーヒーセット(信愛クッキーかぼちゃ)
第41回	2008 (平成20)	ONE DAY ONE LOVE ONE LIFE	松花堂弁当(赤米御飯、鶏肉のはちみつ照り焼き、さつまいものマーマレード煮、紅白なます、ひりょうす、小松菜のわさびあえ、しめじのすまし汁、底なしでうまかあ☆人参マフィン)【写真1-⑱】
第42回	2009 (平成21)	MERCI ～ありがとう！この恵みを～	和定食(薩摩芋のご飯、白身魚のホイル焼き、里芋のそぼろあんかけ、ほうれん草ともやしのごま和え、のっぺい汁)、紅茶シフォンケーキセット(コーヒーor紅茶付)、南瓜白玉セット(コーヒーor紅茶付)
第43回	2010 (平成22)	LOVE&BELIEVE ～あなたとわたしをつなぐもの～	松花堂弁当(黒米、角揚げげんちん射込み煮、ぶりの照り焼き、祝いなます、栗きんとん、小松菜と人参のピーナッツ和え、土瓶蒸し、つくた煮)【写真2-①】、ピリ辛鶏セット(ロールパン、ピリ辛チキン、白菜サラダ、ミネストローネ、パイナップルムース)【写真2-②】
第44回	2011 (平成23)	Pray for YOU ～みんなに光と希望を～	松花堂弁当(黒米ご飯、高野豆腐と大根の含め煮、鶏そぼろあんかけ、ピリ辛ネギ鶏ソテー、たまねぎの柚子酢、りんごと白花生の煮物、ごま和え、土瓶蒸し、つくた煮)【写真2-③】、マリアカフェ:カレーセット(コルスロー、ラッシュ付)、バナナケーキ&コーヒー、ぜんざい&緑茶
第45回	2012 (平成24)	愛と絆 -つながる信愛の心-	松花堂弁当(さつまいもご飯、鶏の山椒焼き、がんもどきのあんかけ、しめじのおろし和え、辛子酢味噌かけ、果汁かん、土瓶蒸し)【写真2-④】、マリアカフェ:カレー、シフォンケーキ(お茶orコーヒー付)
第46回	2013 (平成25)	Smile@Peace ～十人十色の愛の架け橋～	松花堂弁当(茶飯、鶏肉の塩麹焼き、梅酒羹、なます、里芋の煮物、ツナとキャベツのサラダ、茶碗蒸し)【写真2-⑤】
第47回	2014 (平成26)	All き Shin-ai ～笑顔の華～	松花堂弁当(ご飯、ぶりの照り焼き、りんごと白花生の煮物、かぶのレモン漬、里芋の煮ころがし、ほうれん草と柿の落花生和え、土瓶蒸し)【写真2-⑥】、マリアカフェ(日曜日のみ):チーズケーキ風ヨーグルトケーキ(クッキー・コーヒー付)、ブラウニーケーキ(クッキー・コーヒー付)
第48回	2015 (平成27)	Believe in Love ～みんなの心をつなぐ～	松花堂弁当(土曜日のみ)(しらすご飯、鶏肉の照り焼き、さつまいもの甘煮、れんごんの酢漬、高野豆腐の含め煮、ほうれん草ともやしの胡麻和え、茶碗蒸し、リンゴゼリー)【写真2-⑦】、洋食ランチ(日曜日のみ)ドリアカレーランチ(白菜サラダ・ジュリエンスープ付)【写真2-⑧】、グラタンランチ(白菜サラダ・ジュリエンスープ付)【写真2-⑨】、マリアカフェ(日曜日のみ):濃厚かぼちゃプリン、プレーンシフォンケーキ、コーヒー、オレンジジュース
第49回	2016 (平成28)	Love makes us Strong ～愛は私たちを強くする～	松花堂弁当【九州めぐり】(白ご飯、ぶらぶら漬け風浅漬、さつま揚げ、かぼちゃのいとこ煮、切干大根の酢の物、がめ煮、かけ和え、呉汁、シークワサーゼリー)【写真2-⑩】、洋食セット(ココナッツミートソースバスタ、コルスローサラダ、シークワサーゼリー)【写真2-⑪】
第50回	2017 (平成29)	学院創立50周年記念信愛祭 50th. Anniversary ～久留米信愛 あらたな出発～	松花堂弁当(白ご飯、佃煮、魚のジンジャー唐揚げ、りんごと白花生の煮物、野菜のピクルス・菊花かぶ、がめ煮、小松菜の梅昆布だしのお煮、土瓶蒸し、ココナッツドーナツ)【写真2-⑫】
第51回	2018 (平成30)	歴史とともに Restart	松花堂弁当(黒米ごはん、生椎茸の佃煮、生椎茸の肉詰め、サツマイモのきんとん、ひじきのゴマドレ和え、煮しめ、柿とりんごのみぞれ和え、茶碗蒸し、抹茶かん)【写真2-⑬】、マリアカフェ:アップルパイセット(コーヒーor紅茶orオレンジジュース付)、ガトーショコラセット(コーヒーor紅茶orオレンジジュース付)、パンケーキセット(コーヒーor紅茶orオレンジジュース付)【写真2-⑭】
第52回	2019 (平成31) (令和1)	新しい信愛へ ～REBORN～	セレクトランチ:ハンバーグ(キノコのソース)【写真2-⑮】、スパイシーチキン【写真2-⑯】、(雑穀ご飯、スペイン風オムレツ、サラダ(キャロットドレッシング or トマトドレッシング)、パンクンスープ、ドライフル(フルーツとスポンジのパフェ)付)【写真2-⑰】、サイドメニュー:フライドポテト、フィッシュ&チップス(白身のフライ・たけのこ)、塩唐揚げ
第53回	2020 (令和2)	夢に向かって突き進め!	クッキー配付【写真2-⑱】
第54回	2021 (令和3)	Shin-ai Fun Festival!	栗のパウンドケーキ、ドライフルーツのパウンドケーキ【写真2-⑳】、信愛特製あまおうソース、くるめ信愛菓、ココナッツドーナツ、北海道十勝カルメル会修道院の菓子(チョコレート3種)販売
第55回	2022 (令和4)	Last Shin-ai Festival ～The best memory～	松花堂弁当(ごはん、プリの照り焼き、さつまいもの甘露煮、柿なます、乾しいたけと高野豆腐の煮物、きのこ野菜の五色和え、きのこ汁)、パウンドケーキ・信愛特製あまおうソース・くるめ信愛菓・ココナッツドーナツ・北海道十勝カルメル会修道院の菓子販売



写真 1 信愛祭風景および提供メニュー (1968~2008 年)

		
⑲ 2010 (平成 22) 年	⑳ 2010 (平成 22) 年	㉑ 2011 (平成 23) 年
		
㉒ 2012 (平成 24) 年	㉓ 2013 (平成 25) 年	㉔ 2014 (平成 26) 年
		
㉕ 2015 (平成 27) 年	㉖ 2015 (平成 27) 年	㉗ 2015 (平成 27) 年
		
㉘ 2016 (平成 28) 年	㉙ 2016 (平成 28) 年	㉚ 2017 (平成 29) 年
		
㉛ 2018 (平成 30) 年	㉜ 2018 (平成 30) 年	㉝ 2019 (令和 1) 年
		
㉞ 2019 (令和 元) 年	㉟ 2020 (令和 2) 年	㊱ 2021 (令和 3) 年

写真 2 信愛祭提供メニューおよび販売商品 (2010～2021 年)

して食堂バザーや食品バザーの名称で実施されていた。

1981（昭和 56）年に幼児教育科が設置されてからは、学科の枠を越えて全学科協力の下、バザー部門の食堂バザーとして食事提供を行うようになった。松花堂弁当、定食、うどん・カレー・丼物等の単品料理やプリン・ぜんざい等のデザート類と様々なメニューが提供されており、食物栄養専攻 2 年生は調理指導者として他学科学生へのアドバイスも行っていった。特に、正方形の弁当箱の中に十字の仕切りがあり、飯、焼き物、煮物、和え物等を盛り付けている「松花堂弁当」と、土瓶の中に具材と汁を入れて蒸し、汁を猪口に注いで供する「土瓶蒸し」は、提供していない年もあるが伝統として受け継がれている。1987（昭和 62）年に学院食堂が出来てからは、学院食堂が提供するメニューと被らないように調整して行われた。

(2) 学科主体の取組

1994（平成 6）年に生活学科が食物栄養学科と生活文化学科に分かれてからは学科の特色に合わせた発表を行うこととなり、生活文化学科と幼児教育学科は調理作業には携わず、ウェイトレスや食器洗浄を担当した。1995（平成 7）年には、文化祭らしい出し物をしたいとの学生の要望や学生数増加による食事の提供数確保のため、模擬店が開店されるようになった。よって、食堂バザーの内容は松花堂弁当や定食、喫茶等が主となった。またバザー部門から展示部門の「栄養展」（本学科の学習発表）に移行したため、給食管理実習や調理学実習での学びを基に学科主体で取り組むこととなった（以前のように他学科学生に協力いただいた年もある）。食数は、各料理を約 80～100 食提供していた。

(3) 外部団体との取組

2003（平成 15）年には健康栄養学科となり、担当教員が外部で講師をしたことを機に老人福祉施設の方をご招待する取組も行われた。2004（平成 16）年には『久留米信愛女学院短期大学地域参画宣言』が行われたこともあり、外部団体や地域と密接につながった内容が増加した。2005（平成 17）年には「ラーメンピック」（久

留米商工会議所主催）へ出品した『愛秋ラーメン』（写真 1-⑭）、2006（平成 18）年、2007（平成 19）年には産官学共同開発した『信愛スイーツ』を提供した（写真 1-⑯）。2007（平成 19）年にはパッケージデザインが採用された『特別栽培米 ほとめき』を久留米市農業協同組合（JA くるめ）から提供していただいた（写真 1-⑰）。2008（平成 20）年には「子どもたちに食べさせたい料理コンテスト」（久留米市主催）のおやつ部門最優秀賞を受賞した『底なしでうまかあー☆人參マフィン』を献立に取り入れた（写真 1-⑱）。

(4) 学生考案・開発を主とした取組

2010（平成 22）年フードデザイン学科になり、食堂バザーの名称を「信愛レストラン」に変更した。久留米信愛女学院創立 50 周年記念の年のため、前年に行わなかった伝統の松花堂弁当を復活させ、例年の販売価格 700～1,000 円を記念価格 500 円で販売した（写真 2-⑲）。また、「はかた一番どり 10 周年記念第 1 回アイデア料理コンテスト」金賞『ピリ辛鶏のサラダ巻き』を献立に取り入れた（写真 2-⑳）。2011（平成 23）年には喫茶の名称を「マリアカフェ」とした。2016（平成 28）年、株式会社グラノ 2 4 K「ぶどうの木」の「12 月～2 月冬メニュー」に採用された学生考案の『ココナッツミートソースパスタ』を提供した（写真 2-㉑）。2017（平成 29）年には久留米市農業協同組合（JA くるめ）、福岡県特用林産振興会、グリーンコープ生活協同組合連合会から食材提供をしていただき、ぶどうの木とのコラボ商品である『ココナッツドーナッツ』、久留米市農業協同組合（JA くるめ）広報誌『With You』掲載メニュー『小松菜の梅昆布だしのうま煮』も献立に取り入れた（写真 2-㉒）。2018（平成 30）年、2019（令和元）年も久留米市農業協同組合（JA くるめ）、福岡県特用林産振興会、グリーンコープ生活協同組合連合会から食材提供をしていただいた。2020（令和 2）年以降は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため食事提供はしていない。2020（令和 2）年は半日開催となった学内祭で、本学科学生が考案し、準備期間に作ったクッキーを全学

生及び教職員に配付した(写真 2-③⑤)。2021(令和 3)年は 1 日目の学内祭と 2 日目の来場者限定(卒業生・家族申込制)の信愛祭両日に、学生が考案した栗のパウンドケーキ、ドライフルーツのパウンドケーキ(写真 2-③⑥)と信愛特製あまおうソース、ココナッツドーナツ、北海道十勝カルメル会修道院製のチョコレート 3 種、そして 2018(平成 30)年に地元の古賀庄菓子舗とコラボした商品『くるめ信愛菓』の販売を行った。

3. 献立の決め方

全学科で実施していた時期には、主に食物栄養専攻 2 年生は松花堂弁当を担当していた。食堂バザーリーダーと担当教員が話し合いを行い、授業で作った料理を中心に献立を考え、調理担当者は授業時間外に試作を繰り返して、献立の最終決定が行われていた。他学科においては、数種類のメニューが提案されて、希望により選ぶことが出来た。

食物栄養学科のみで実施するようになってからは、リーダーだけでなく 2 年次の給食管理実習や調理学実習で献立作成、試作を行うなど授業の一環としてクラス全員で取り組むこととなった。献立は、授業で作った料理、信愛祭のテーマをイメージした料理、「九州の郷土料理めぐり・果物を使った料理・地産地消を考えた秋の彩り」など、学生たちで決めたテーマに添った献立、イベントに出品した話題の料理や来場する子どもたちを対象にした献立を立案した。

4. 取組の成果

1・2 年生合同で食事提供を行うことで交流を深め、一緒に一つのものを作り上げることで、技術や工程を学び、栄養士としてのスキルを身に付ける機会となっている。特に 1 年生においては先輩の動きを見ることでその後の給食管理実習の勉強にも役立っている。来場者に向けて卓上メモやお品書きを作成しており、料理名、栄養量、料理の説明、土瓶蒸しの召し上がり方、

使用した食材について、食事バランスガイドを踏まえた栄養評価などその時々に応じて学生の考えた内容を紹介し、また作成することで栄養指導媒体作成の練習にもなっている。また、栄養士の卵である学生が立てたレシピを配付することで、バランスの良い料理を知ってもらったり地産の農産物を使った料理レシピで地産地消を促したりすることにもつながった。

老人福祉施設の方からは、「どの料理もみなとても美味しゅうございました。味付けも薄味でほうれん草ムースのような品も上品な味でも美味しくいただきました。これからも何かの時には参加したいと楽しみにしています。ありがとうございました。」「本日は心のこもったおもてなし、本当にありがとうございました。大変美味しく心温まるおもてなしでした。ありがとうございました。」との感想をいただいた。また、来場者の方へアンケートを実施した年もあり、料理の味、量、盛り付け、満足度などを伺ったことで自分たちの作った料理を食べて下さる方の生の声を聞くことができ、その後の授業にも生かすことができた。

リーダーをした学生の感想の一部を記す。「栄養士ということで自分が決めなければいけないことが多くてばたばたする日々で、全体をまとめることの大変さを実感した。2 年生にはそれぞれの担当で 1 年生に指示やアドバイスをしてくれて助けられた。大変で難しいと思うことがあったが周りの人にサポートされながら無事に終えることができ、学ぶことがたくさんありやって良かったと思った。今回学べたことをこれから生かして頑張っていきたい。」

5. まとめ

信愛レストランは学内外の来場者への学習成果発表の機会となった。また、卓上メモやお品書きの作成や栄養士の卵である学生が立てたレシピを配付することによって栄養指導媒体作成の練習にもなった。また、実際にバランスを考えて提供した食事を来場者への生きた教材とすることができた。学生全員の意見ではないが、

大変だったがやってよかったとの声を聞くことができた。松花堂弁当は調理作業量が多く大変なため、1日限定の提供にした年やランチのみを提供した年、カフェに力を入れた年など様々であった。学生たちで考え、計画し実施した信愛レストランでの経験が、卒業後も学生自身の、また栄養士として仕事に活かされることを切に望む。そして、本学科の在學生や2,000名を超える卒業生が「食を通して自分を社会に役立てようとする信愛栄養士」としての精神を持ち続けて欲しい。

最後になりましたが在學生及び卒業生、また紀要執筆にご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。

参考資料

- 1) 学内資料（調理学研究室）
- 2) 信愛祭パンフレット（第2・3・4・7回除く）
- 3) 卒業アルバム
- 4) 学校法人 久留米信愛女学院創立 50 周年記念誌 2010（平成 22）年
- 5) 久留米信愛女学院 35 年の歩み 1995（平成 7）年
- 6) 信愛 第十号 創立十周年記念特集号 1970（昭和 45）年
- 7) 久留米信愛図書館資料