

西二食堂にズームイン!



今回私たちは、日頃お世話になっている西二食堂（通称・西食または総食）について、素朴な疑問から裏話にいたるまで、現在だけでなく昔についてもリサーチしてみました。その際、創設当時から働いておられる、広大生協食堂部長・酒井春樹さんにご協力していただきました。

売れ筋メニュー・定番メニュー

売れ筋メニュー ベスト10		
1位	みそ汁	¥ 31
2位	並ライス	¥ 105
3位	プチライス	¥ 52
4位	ヨーグルト	¥ 105
5位	冷奴	¥ 63
	コロッケ	¥ 105
6位	チキンカツミートソース	¥ 199
7位	ササミチーズカツ	¥ 241
8位	ほうれん草のお浸し	¥ 52
9位	きんぴらごぼう	¥ 73
10位	南瓜の煮つけ	¥ 63

6/8現在

ちよつと裏話!

現在女性に人気のプチライスですが、一言カードの「ミニライスより少ないものを」との要望により誕生しました。試行錯誤を経て、量・金額・器・メニュー名等が決定! 苦勞の甲斐あって、好評を得ています。

売れ筋メニューランキングによると、みそ汁、並ライス、プチライスが献立の基本としてよく売れています。おかずに関しては、値段や量の手ごろな小鉢などがランクインしています。定番メニューとしては、ランキングにもあるチキンカツミートソース、ササミチーズカツ（通称ササチー）やチキンレバー生姜煮があります。これらは多くの人に親しまれているメニューです。皆さんも食べた事があるのではないのでしょうか? 定番だけあって味は格別です。まだ食べた事がない人には、是非一度食べてみることをお勧めします。

昔の人気メニュー

ところで、昔はどんなメニューが人気だったのでしょうか。

- ・ ササミチーズカツ
- ・ ジャーマンハンバーグ
- ・ チキンカツミートソース

現在の定番メニューは昔から続いているようです。しかし、この中でジャーマンハンバーグだけはメニューからなくなってしまうようです。どんな料理だったのか気になりますね。



席はどこもいっぱい!



304円です (安い♪)

西二食堂にズームイン！

幻のメニュー

現在はもうなくなってしまうたが、昔はあった……そんな幻のメニュー、牛レバーの竜田揚とフィッシュフライ（二枚付）。牛レバーの竜田揚は、日本・米国などのBSE問題がきっかけとなり中止されました。レバーは異常プリオンが集まりやすく危険部位であると判断されたからです。フィッシュフライは、「一枚で良いから安くして欲しい。」との要望があり、一枚単位に変更したため、二枚付は幻のメニューとなりました。これが見事に当たり、一枚になってからの方がよく売れているそうです。

西二食堂の裏側・環境問題

食堂のゴミ事情

東千田キャンパス時代は定食を基本としていたため、一日に九十リットルのバケツ三〜四杯は残飯が出ていました。しかし今はカフェテリア形式となったため、残飯の量は約四十五リットルとなり、九割近くも減りました。ゴミの処理について、生ゴミは回収業者にお金を払って毎日回収に来てもらい、段ボール・缶・ビンなどもそれぞれの業者に回収してもらっています。私たちが食事をする際に、これほど多くのゴミが出るとは驚きまし

た。なるべくゴミを出さないように、一人ひとりが意識しなければならぬと思います。

環境対策 今、昔

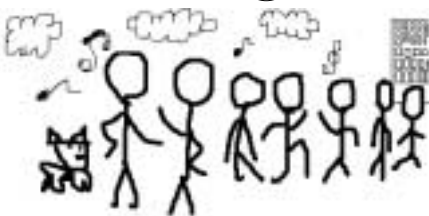
普段何気なく使う箸ですが、西二食堂には割り箸とプラスチック箸の二種類があります。以前は、割り箸とプラスチック箸が約七対三の割合で使われていました。しかし現在では約四対六に逆転しました。プラスチック箸は洗って何度も使えるという点で、ゴミ減量に繋がっています。



→割り箸とプラスチック箸。あなたはどちら派？

おなかぺこぺこ～
(= ρ ;)
50メートルはあるぞ……。

西食の名物(?) 昼休みの大行列!



→一方、西図書館の階段で座って食べる学生さん



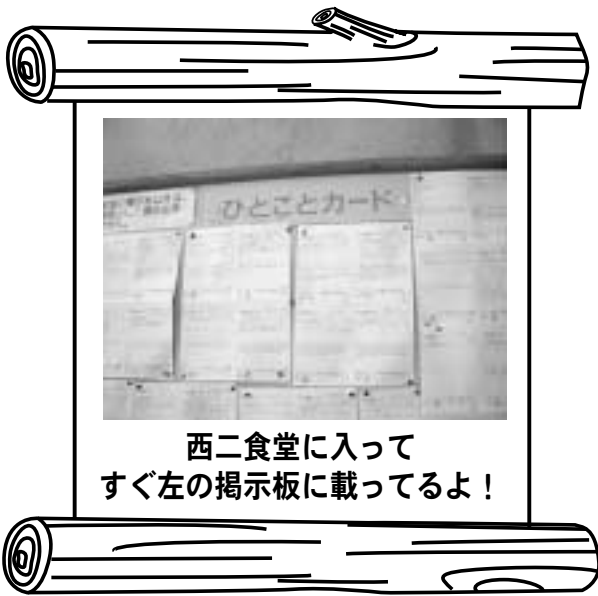
今日は何にしようかな♪
いっぱいあって悩むなあ～
(^▽^)



一言カード

広島大学の食堂では『学生の意見をより多く反映させよう！』という趣旨に基づき一言カードシステムが導入されています。これは一九八三年十一月にスタートしました。現在も多くの学生がカードを利用しています。

(中には個人的な、お悩み相談もあるようですが……。)そして、それぞれのカードに対して食堂の方々が丁寧な返答してくださっています。実際にカードの要望がメニューに加わることもあるので、積極的に利用してみましよう。これらのカードは、食堂入り口の掲示板で見ることができます。



西二食堂に入って
すぐ左の掲示板に載ってるよ！

ちよっぴん話！

「卒業(修了)生が、仕事の都合等で大学に来られた時に食堂に寄ってください、カードに『懐かしかった、おいしかった、また来たい。』と見慣れた文字やペンネームで書いてくれていたことがあります。額に入れて飾りたいくらいです。」(酒井さん)

西食自慢！

ここで西食のお勧めポイントを紹介！

- ① 一度に出せるメニュー数が多い。
- ② 魚メニューが常時三種類ある。
- ③ 時々、テストメニューを無料で食べることができる。
- ④ 夕方食堂がまだ営業中でも、間仕切りでコンパができる。

メニュー数の豊富さが魅力です。またテストメニューも是非食べてみたいですね。

栄養バランスを考えて、野菜もたっぷり摂りましょう！



他にもこんな企画が！

生協食堂では、毎年さまざまな企画が行われています。その一部を紹介します。

- ・カレーフェア
- ・冷麺ラリー
- ・北海道フェア
- ・全国ラーメン紀行
- ・ショートケーキ大特価

これらの企画は約二十年前から始まりました。季節限定フェアなど見逃せない企画ばかりです。食堂入り口のポスターなどで紹介されているので、時々チェックしてみてください。

ミルクカードって何？



今年度から新たに導入されたシステムが「ミルクカード」です。これは、別名「年間食堂利用定期券」といって、一年分の料金が

(十四万円)を先に払えば、一日ごとの利用限度額千円までなら自由に食べられるというシステムです。なかなか食事に気を配る余裕がない学生にとって、生協食堂での食事は大切な栄養源です。この便利でお得なミールカードを、多くの新入生が利用しています。

学生にインタビュー

西食名物とも言える昼の大行列。並んでいく総科の学生に質問してみました。

Q 昼の行列に並ぶのは大変ではないですか？

A 確かに並ぶのは大変ですが、西食のおいしい食事が食べたいから並んでいます。周りには並ぶのが面倒だという人もいますが、友達同士で話をしながら待っていると、あまり気になりません。また先に並んでもらったりして、早く食べられる工夫もします。食堂企画のポスターを見ていた学生にも意見を聞いてみました。

Q さまざまな企画がありますが、それについてどう思いますか？

A いつもと違うメニューが楽しめるのがうれしいですね。最近行われた「九州フェア」では友達の地元の料理があったので、盛り上がりました。今回はどんな企画があるのか、楽しみです。

酒井さんから学生へのメッセージ

最後に、酒井さんに現在の学生に対するメッセージを伺いました。

・入り口の掲示板や西食内の机の上には、各月の健康上の注意やアドバイスを提供しているので、是非チェックして参考にして欲しいです。

・最近、ドレッシングを自分のテーブルの所まで持っていて、そのまま置きっ放しにして帰る人が増えてきました。自分の事だけでなく、周りの事も考えられる人間になって欲しいです。

感想

今回の企画を通して知ることができたのは、今まで知らなかった西食の裏側や過去だけでなく、酒井さんを始め、西食で働く方々の、私たち学生に対する愛情でした。きっとこれからも西食にお世話になるでしょう。働く方々が私たちの健康を考えてくださって

ることに感謝する気持ちを忘れないようにしていきたいです。

(担当) 17生 沖原英奈 高木史 藤山文

このコーナーは他、16生 岩井三笑 中本実穂が担当しました。

