

*risei + trip*

vol.  
04



特集

「美味しい」  
キャンパス。

特集

# 「美味しい」 キャンパス。

履正社スポーツ専門学校北大阪校に、  
5月、待望の食堂がオープンしました。  
毎日学生でにぎわう「美味しい」  
学校の様子を、皆さんにご紹介します。



photographs by Ai Hirano



(写真右)左から食堂スタッフの竹安さん、塩見さん、石沢さん、喜田さん。(左上)かき揚げを一つ一つ、丁寧に作る竹安さん。(左下)開放的な空間の食堂は、日々学生や教職員でにぎわう。

真面キャンパスの校門を抜けると、左手に食堂が見えてくる。お昼前の、まだシーンとした食堂では、着々と下ごしらえが始まっている。テキパキ作業を進めるスタッフさんたちの会話を聞くと、今日の日替わりメニューは「どうやら海老かき揚げ丼のようだ。熱々の白ごはんも具たくさんのかき揚げ。その上にかける甘辛いタレを思い浮かべただけで、お腹が鳴りそうだった。トントントンと食堂に包丁の音が響きわたる。やがて、ばちばちとカツの揚がる音もしてくる。11時のオープンまであと少し。炊きあがったご飯と、できたての料理の匂いが混ざり合い、食堂全体がおいしい空気に包まれていった。

## 体づくりに欠かせない。

12時すぎ、授業を終えお腹を空かせた学生たちが続々とやってくる。「お願いしますー」と食券を手渡していき、あっという間に列ができた。食堂のメニューは2種類。タンパク質が豊富なカレーメニューに、サクサクのカツなどのトッピングがのった「サムライカレー(450円)」と、「日替わり定食の「リセイプレート(500円)」である。それぞれサラダとスープが付く、野菜と大豆がふんだんに入ったサムライカレーは、最近鶏肉を加え、さらにタンパク質の量を増やしたそう。野菜の甘味が広がる優しい味わいが学生にも人気だ。自分で辛さを調整できるように、辛味ペーストも用意されている。「リセイプレート」は、今日の海老かき揚げ丼や、オムハヤシライス、鶏からまヨ井など、学生からのリクエストで決まるメニューも多い。日替わりなので、決まった曜日に食堂を利用する講師の先生方や学生にとってはありがたい。

真面キャンパスは、履正社スポーツ専門学校北大阪校スポーツ学科の野球コース、テニス・ソフトテニスコースの活動拠点だ。午前中に実技の授業を行う日が多いため、ハードな練習でお腹を空かせた学生にとって、食堂で摂るランチは体づくりのためにも欠かせない存在。一人暮らしのため節約しようとしても軽食で済ませていた学生は、最近、食堂スタッフの方から栄養の話や聞き、食生活を見直したという。今では毎日食堂を利用し、家でも教わった通りに簡単な調理をしているそうで、翌日の体の重さやだるさが減ったと嬉しそうに話していた。学生にとって食育の場でもある、食堂。管理栄養士の資格も持つスタッフの石沢さんは、「現役アスリートは、やっぱりおいしくて栄養のあるものを食べる必要がありますから」と話す。

## 母親のような気持ちで。

時計は13時を回り、授業の時間が迫ると、「さあさあさまでした」「おいしかったです」と声をかけ、学生たちが食器を返却していく。野菜嫌いの学生が、全部食べ切ったと報告してくることもあるんです。とスタッフの塩見さんが嬉しそうに話していた。スタッフの皆さんは、それぞれ様々な現場で調理経験があるそうだが、残量の少なさにも驚いていた。

真面キャンパスは、春には桜、秋には紅葉と、目で四季を味わえる。場所だからこそ、今後はメニューにも旬を取り入れたいとスタッフさんたちは話す。旬のものは、栄養価が高く、味もよい。安心していいものを食べてもらいたいから、と口を揃える彼女たちは、母親のような気持ちでいつも学生たちを見守っている。

その他のページをご覧になりたい方は、  
本校広報部までお問い合わせ下さい。

 0120-8404-21 (通話無料)