

令和5年度 地域連携・社会貢献事業実施一覧【人間発達学部】(発達栄養学科分)

	事業名	代表者名(所属) 実施主体・連携機関等	事業の概要	対象者・参加人数	実施日	場所
1	相愛大学×(株)光洋 お弁当開発プロジェクト	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) (株)光洋	管理栄養士養成課程の学生ならではのお弁当を開発する。 1年間に6種類のお弁当を開発。 コンセプトは健康と季節に合わせ、毎回違ったメニュー展開となる。 開発したお弁当は、スーパー-KOHYO、イオン、ピーコック、 ダイエーで販売されている。		4~12月	相愛大学南港学舎
2	相愛大学×京阪百貨店 「D&H COOKING」	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) 京阪百貨店	美味しい(Delicious)と健康(Health)をコンセプトに 旬の食材や行事食をテーマにメニューを開発。 レシピカードを京阪百貨店の店頭で配布。 レシピの詳細は、京阪百貨店のホームページで紹介している。		4~3月	相愛大学南港学舎
3	相愛大学×(株)KYK お弁当開発プロジェクト	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) (株)KYK	京阪百貨店『秋の大感謝祭特別企画』において、「カラフル」をテーマとした 『秋の味覚彩弁当』の開発に取り組んだ。 開発したお弁当は、京阪百貨店 各店(守口店・枚方店・京橋店・くずは店)、 KYK売り場にて販売されている。	発達栄養学科生2回生 6名	4~12月	相愛大学南港学舎
4	大和製菓商品開発 プロジェクト	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) 大和製菓	グルテンフリーをキーワードに、国内産もち米で作られた 素焼きのおかきを開発した。調味加工していないため、 もち米の香ばしさが引き立つ商品に仕上がりに、 塩分が気になる方にも安心して食べていただける商品となった。		4月~	相愛大学南港学舎
5	京阪百貨店連携 おせち開発プロジェクト	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) 京阪百貨店	京阪百貨店と本学発達栄養学科生6名とがコラボして 「世界を旅する」をテーマに、「色々な料理を味わってもらい 家族団欒を楽しんでもらいたい」という思いを込め、 『新春万福』おせちを開発し京阪百貨店で販売をした。	発達栄養学科生3回生 2名 発達栄養学科生2回生 4名	4~8月に開発 販売は10月から	相愛大学南港学舎
6	第17回 市民公開フォーラム スタッフ弁当開発	主催:旭札幌農学同窓会 関西支部 後援:相愛大学、 農林水産省近畿 農政局、大阪府等	「みんなで目指そう!持続可能な食と環境」をメインテーマとした 市民公開フォーラムに参加。 スタッフ弁当として(株)サンエッセンに就職した卒業生と 発達栄養学科生が協力して「ロス弁当」を開発した。		5~6月	相愛大学南港学舎
7	栄養ケアステーション 関連事業	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科)	市民仏教講座の受講生対象に継続的な健康状態および栄養指導を 目的としている。主に血圧測定、体脂肪測定、骨密度測定などを実施。	市民仏教講座受講生	5~11月 毎月第1 土曜日	相愛大学南港学舎

	事業名	代表者名(所属) 実施主体・連携機関等	事業の概要	対象者・参加人数	実施日	場所
8	御堂筋バザー	主催: Daigasグループ “小さな灯”運動 大阪ガス ネットワーク(株)	SDGsの理念に基づき「すべての人に健康と福祉を」をテーマに、 体組成測定(Inbody)や発達栄養学科生が開発した 「ワンプラスあられ」の宣伝販売を実施した。	発達栄養学科生4回生 8名	5/18(木) ~5/19(金)	大阪ガス 本社ガスビル 御堂筋沿い
9	京阪百貨店連携 食育フェスタ	主催: 京阪百貨店	SDGsをテーマに食育フェスタを4年ぶりに開催。 骨密度測定、体組成測定(Inbody)や 親子わくわく「食のサイエンス」体験！！などの食育ブースを出展した。		5/28(日)	京阪百貨店 守口店
10	『食品ロス削減レシピ』 ~管理栄養士養成課程 8大学 学生プロジェクト	主催: 大阪府、 管理栄養士養成課程 8大学 (相愛大学人間発達学部)	「もったいないやん！食の都大阪でおいしく食べきろう学生プロジェクト」に おいて、大阪の歴史と食文化に培われた「もったいない」と 「おいしさを追求する」心を大切に、効果的な取組みを進めるため 「おいしい食べきりレシピ」を開発した。 レシピは大阪府のホームページにて公開されている。 他大学と食品ロス削減のためのアイデアを出し合うワークショップや、 啓発手法を検討した。		6~11月	相愛大学南港学舎
11	相愛大学×ニッタゼラチン 『レシピ創造プロジェクト』	主催: 相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) 新田ゼラチン(株)	ゼラチン、アガールの特性を活かし発達栄養学科生がレシピを開発し、 HPに掲載する。家庭調理への利用促進を図る。 また、同時に発達栄養学科の教員からも開発したレシピの 嚙下・咀嚼対応に関するアドバイスを発信した。		6~3月	相愛大学南港学舎
12	第17回 市民公開フォーラム (食育ブース出展・ 食育セミナー)	主催: (社)札幌農学同窓会 関西支部 後援: 相愛大学、 農林水産省近畿 農政局、大阪府等	「みんなで目指そう！持続可能な食と環境」をメインテーマとした 市民公開フォーラムに、相愛大学学生が食育ブースを担当した。 また食育セミナーとして来場者を対象に「食品ロス」をテーマに紙芝居を 実施した。	大阪および近隣県住民 約300人	6/17(土)	堺市立 東文化会館
13	防災講和・防災調理実習	主催: 相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) 大阪ガス ネットワーク(株)	大阪ガスネットワークによる防災講話では災害時に役立つアイデアや 家庭で取り組める備え、身近なものを使って災害を乗り越える方法などを 学んだ。防災調理実習では乾物や缶詰など常備できる食材を使用した 料理教室を実施した。	発達栄養学科生1回生 約50人	7/3(月)	相愛大学南港学舎
14	エバーグリーン夏祭り	主催: エバーグリーン 自治会	大阪市住之江区南港ポートタウンエバーグリーンにて行われた 夏祭りに参加し、地域住民と交流を図った。 本学はおからドーナツを販売した。	エバーグリーンおよび地域住民 約120人	7/8(土)	エバーグリーン ポートタウン
15	老舗料亭「徳」との 連携による お弁当開発プロジェクト	主催: 相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) (株)徳	弁当3種類の開発(第12弾) 商品開発プロジェクトとして、住之江区の老舗料亭「徳」と 本学発達栄養学科生6名がコラボしたお弁当を開発し、 懐石料理 徳および阪急百貨店で販売した。	発達栄養学科生3回生 2名 発達栄養学科生2回生 4名	9~2月 販売は3月から	相愛大学南港学舎

	事業名	代表者名(所属) 実施主体・連携機関等	事業の概要	対象者・参加人数	実施日	場所
16	ヘルシーダイエット教室	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科)	・欧州あいのもりプロジェクト 健康づくりで体重を適正に保つことは大変重要である。 「健康と栄養について学べる」教室を全7回に渡り開催した。 健康的な体型をめざして自分の生活習慣を見直すための 食と運動プログラムを実施した。	健康的なシェイプアップ、 メタボリックシンドローム・生活習慣病 改善を目標としている方 30名	9~1月	相愛大学南港学舎
17	相愛大学&大阪ガス 食育推進プロジェクト 地産地消はいいことづくめ!! パパっとできる! 大阪産を使ったLet's! 健康・時短ごはん	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) 大阪ガス ネットワーク(株)	テーマ「地産地消はいいことづくめ」 体組成計(Inbody)による体組成の測定(BMI、体脂肪量、 基礎代謝量等)、超音波踵骨測定装置による骨密度測定、 調理実習「パパっとできる!大阪産を使った「Let's!健康・時短ごはん」、 学生レポ!「栄養・食情報!」を実施した。	18歳以上で 健康づくりに関心のある方 36名	①10/4(水) ②10/7(土)	①大阪ガス クッキングスクール ハグミュージアム (大阪市大正区) ②大阪ガスクッキング スクール淀屋橋 (大阪府中央区)
18	「お魚料理教室」 食育推進プロジェクト	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科) (株)うおいち 徳島県 大日本水産会	すべての年齢層で「魚離れ」が急速に進行し、日本人の魚の消費量は 年々減退している。大阪市中央卸売市場にある株式会社うおいち、 徳島県、大日本水産会と連携し、簡単にできる美味しい魚料理を 広く啓発する取組みを推進することとし、特に若い世代の魚離れを 減らし、生活習慣病予防や健康の維持向上に寄与する機会とした。	発達栄養学科生1回生 約50人	11/12(土)	相愛大学南港学舎
19	ハルカス学園祭	主催:近鉄百貨店	近鉄百貨店あべのハルカス本店が産学連携・地域連携事業として 展開している『ハルカス学園祭』は、大阪、兵庫、和歌山の 約30の大学や学生団体が集結し、自らが開発した商品や授業の中で 制作した作品の販売や展示を行ったほか、ゼミや部・サークルでの 活動など多彩な取り組みを紹介した。 本学からは発達栄養学科1回生が商品開発した2種類の 『大豆ミートビザ(ミートソース味、カレー味)』を販売した。	近鉄百貨店ご利用者様、 各大学や学生団体の関係者	11/16(木) ~11/20(月) 10:00-20:00	近鉄百貨店 あべのハルカス本店 ウイング館9階催会場
20	留学生のための 和食を学ぶ 食育推進プロジェクト	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科)、 国際交流部	留学生を対象とした日本の伝統的な食文化に興味を持ってもらうための プロジェクトを実施。 米を使ったフルーツ大福餅と抹茶点で体験に挑戦した。	留学生 約25人	11/30(木)	相愛大学南港学舎
21	エバーグリーン餅つき	主催:エバーグリーン 自治会	大阪市住之江区南港ポートタウンエバーグリーンにて行われた 餅つきに参加し、地域住民と交流を図った。	エバーグリーンおよび地域住民 約100人	12/11(月)	エバーグリーン ポートタウン
22	PA(プロジェクト型 アクティビティ)事業: Part13	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科)	テーマ:ネチャネチャおもものなぞに挑戦! 地域の小学生を対象に、お米の成分・特徴、でんぷんの成り立ちに ついて講義した。 講義後は、白玉粉と上新粉のでんぷんヨウ素反応の違いを観察した。 また、ビニール袋に小分けした炊飯うるち米ともち米をつぶし、 ねばりや色の違いを比較した。餅つき機を利用した「機械での餅つき」、 杵と臼を利用した「古典的な餅つき」の両方を体験した。	小学校1~4年生 11名	12/16(土)	相愛大学南港学舎

	事業名	代表者名(所属) 実施主体・連携機関等	事業の概要	対象者・参加人数	実施日	場所
23	PA(プロジェクト型 アクティビティ)事業: Part18	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科)	テーマ:チョコレートを科学しよう! 地域の小学生を対象に、チョコレートの原料、カカオの生態・栽培方法、 工場でのチョコレート調整法などについて講義した。 講義後はチョコレートのお湯を使った溶解温度、氷水を使った 硬化温度の確認を兼ねたオリジナルチョコレート作りを実施した。	小学校1~4年生 20名	2/3(土)	相愛大学南港学舎
24	食育推進キャンペーン	主催:相愛大学 人間発達学部 (発達栄養学科)	・咲洲あいのもりプロジェクト 相愛大学とスーパーマーケット、食品企業等が連携・協働し、 地域の子どもや保護者等に、朝食や野菜等の必要性を啓発するため 平成19年度から毎年実施しており、発達栄養学科生が考案した 体験型ブースで子ども達を対象とした食育を推進している。	幼児・小学生および保護者 地域の皆様 約140人	2/3(土) 10:00-15:00	南港ポートタウン ショッピングセンター