

① 食堂概況

年/月/日	出来事
2017年4月	現食堂を前任より引継ぎスタート
2017年7月	定食メニューのテイクアウト開始
2020年3-5月	新型コロナウイルス感染症防止のための学校の臨時休業
2020年6月	学校及び食堂再開、座席を半分以下に制限、テーブルのパーテーション設置
2020年9月	文化祭中止
2020年9月	定食系メニューのテイクアウトスタート
2023年4月	物価高騰の為、価格改定
2023年5月	新型コロナウイルス5類移行になり、座席数を元に戻す

② 食堂メニューについて

【開業～現在までのメニュー変遷】

2017年食堂開始時

うどん、カレー、カツカレー、日替わり定食、日替わり丼

2017年9月

テイクアウト限定の週替わりメニュースタート

2017年11月

から揚げ定食レギュラーメニューとしてスタート

2018年4月

から揚げカレーレギュラーメニューとしてスタート

2019年2月

ハンバーグ定食レギュラーメニューとしてスタート

2020年9月

定食系メニュー（日替わり、から揚げ、ハンバーグ）のテイクアウトスタート

2021年4月

ハンバーグ定食→ロコモコ丼にマイナーチェンジ

2023年9月

から揚げの味を6年半ぶりにフルモデルチェンジ

【人気メニューベスト10(スペシャルランチを除く)】

1位  チキンレモン煮	
2位 オムライス	3位 チキン南蛮
4位 から揚げ定食	8位 ビビンバ
5位 チーズタッカルビ	9位 シチューハンバーグ
6位 オムレツハヤシライス	10位 油淋鶏(ユーリンチー)
7位 カツ丼	

【メニュー開発秘話】

手作りだからできるこだわり

食堂は多くの食数を昼休みの短い時間に一気に提供する為、おかずなど作り置きをする必要があります。(特にテイクアウト弁当) そのため、多少料理が冷えても美味しさをなるべく損なわないように色んな工夫を行っています。

例えば、チーズタッカルビの「冷えても固まらないチーズソース」、カツ丼の「鍋で加熱保温しても固まらない卵アン」などは試作を何度も行い、作ったものを常温に冷やして試食し、味を調整したりしています。

チキン南蛮の南蛮タレやタルタルソースは全部手作り

店長は元九州在住経験ありで、当時お世話になっていた洋食屋さんの人気メニューでもあったチキン南蛮の味を再現しつつ、生徒の皆さんにも食べやすい味にアレンジしたものを作っています。

生徒のリクエストで始まったメニュー

カツカレーは創業当時からあったメニューでしたが、から揚げカレーは生徒さんから「から揚げを乗せてほしい」という声からレギュラーメニューに昇格しました。

また、日替わりランチの中にも「〇〇が食べたい」といった声から始まり人気メニューになったものもあります。リクエストがあればぜひ、どんどん食堂スタッフにお伝えください!