

防災備蓄食を活用したメニューを提供し  
学生の防災意識向上と食生活を支援  
— 東京工芸大学創立100周年記念企画 —

東京工芸大学（学長：吉野弘章、所在地：東京都中野区 以下、本学）は、2022年12月12日（月）～12月16日（金）までの期間、在学生を対象に、賞味期限の近い防災備蓄食料を活用したアレンジメニューを無料提供しました。防災と学生の食を結びつけ、防災意識の向上および食生活の支援を図りました。これは2023年に創立100周年を迎える本学への帰属意識向上につながるきっかけとして、本学中野キャンパスの学生食堂を運営する東京ビジネスサービスを通じて行われたものです。

本学は、東京都帰宅困難者対策条例に基づき、学生の3日分の食料を例年備蓄しています。今年度は2023年に創立100周年を迎える本学への帰属意識の向上を図るため、初の試みとして、在学生を対象に賞味期限が1年未満となった防災備蓄食料を活用しアレンジメニューとして学食で提供することを企画しました。乾パン、クラッカーなどをイチゴムースやアボカドディップなどにアレンジし、定食・ラーメン・カレー等を購入の学生に1つ無料配布。合計1000食を提供しました。

また、併せて防災に関するチラシを作成し、配布を行いました。防災啓蒙チラシに記載されている「東京都防災アプリ」のQRコードをその場でインストールしている学生も見受けられ、多くの学生に防災意識を高めてもらう機会の場となりました。

【目的】

1. 廃棄食材を削減する
2. 学生の防災意識の向上
3. 授業やゼミ、課外活動がある学生の食生活を支援する
4. 2023年に創立100周年を迎える本学への帰属意識向上

今後も本学は、これまでの100年の歩みに新たなページを加えていけるよう、様々な取り組みを行ってまいります。





**100**  
**100th Anniversary**