

保健室からこんにちは

香川大学創造工学部から

香川大学創造工学部は平成 30 年 4 月に新設された新しい学部です。
それまでの工学部から引き継がれ 1 学部 5 学科から 7 コースに増えました。
「モノやメディアで暮らしを変える。」造形メディアデザインコース。
「自然・人為的な災害にしなやかに対応できる人材育成。」防災・危機管理コースが新たに加わりました。
学生数は学部生・院生を合わせて約 1500 人です。
1 年次は全学共通科目履修のため主に本学キャンパスで学びますが、2 年次からはこちら林町キャンパスが中心となります。

現在、林町キャンパス創造工学部保健管理センターは保健師 1 名が常駐していますが、週 4 日は心理カウンセラーの相談日を設け、平成 31 年 4 月からはバリアフリー支援室分室の設置など少数精鋭でやいくりしています。

施設内の様子は、2013 年 10 月 21 日掲載 交流のひろば「保健室からこんにちは」でご覧いただければと思います。



そこで今回は、1000 人以上の学生の胃袋を満たす食糧事情をご紹介します。

まずは安くて美味しい、学生の味方人気の生協食堂です。



ぶっかけうどん
天ぷらのせのせ

うどん やっぱい香川といえは讃岐うどん

朝食 朝 8 時から 10 時半まで楽しめる朝食メニュー

昼食 人気No.1はやはり鶏ポンから揚げ！



あつあつの鶏のから揚げに大根おろしとポン酢でさっぱり男女問わず大人気です

夕食 夜までしっかり栄養補給日替わりメニューも利用できます。

お昼時はいつも学生さんで満席です。

創造工学部のすぐ目の前には セルフ式うどん屋さん

こちらは、その昔テレビチャンピオンにも出場したお店です。

朝 8:00～営業しているので朝うどんを食べて授業にくる学生さんも千ラホウいます。



うどんの美味しさはさることながら、プラス 200 円で農家さん直送の新鮮野菜食べ放題 + 青汁飲み放題があります。

ねぎ、わかめ、大根おろし、梅干し、レモン、天かすは自由にトッピングできます。

ホケカンとしては「うどんだけじゃなく野菜もね！」と声高に言いたいところです。

次に歩いて5分ぐらいのところにもセルフ式うどん屋さん。

こちらもちしがあって美味しい。最近 餅おろし肉ぶっかけうどんのおいしさや、うどん屋で食べるラーメンメニューの出現を学生さんから聞きました。ぜひ皆様もどんなものなのか想像してみてくださいね。

創造工学部は男子学生が多く、がっつりメニューの話題が中心になりがちですが、実は近くにおしゃれなカフェやコーヒーショップもありますのでそれはまたの機会にご紹介。

ホケカンでは秋にBMI27以上の学生さんに対し、血液検査を実施しています。他学部に比べ、創造工学部は対象となる学生さんの割合が高いこともあり、大好きなうどんだけじゃなくバランスのとれた食事をとっていただけるよう今後の健康教育への取り組みも待たなしです。

皆様の大学の食堂はどんな様子ですか？

ぜひ今度情報交換いたしましょう。

香川大学保健管理センター 創造工学部分室
保健師 坂東千秋

