

食堂メニュー クオリティアップ!



おいしい学食で

コロナに打ち勝とう!

令和2年9月14日
よりスタート

この度、皆さんの健康増進を図るため、大阪成蹊学園グループ内全ての食堂でメニューのクオリティアップを実施します。

<お米・味噌汁のクオリティアップ>

■お米

滋賀県産のコシヒカリをメインに調達し、年間を通しておいしいお米を提供

■味噌汁

味噌専門メーカーの味噌汁サーバーを採用し、時間経過による味・温度の変化なく一定のクオリティで大豆の風味やバラエティ豊かな具材を楽しんでいただけます
(※現状、味噌汁を提供している食堂のみ)



<各メニューのクオリティアップ>

定番メニューの使用食材をグレードアップし、同時に調理工程の見直しを行います

(例) ■うどん出汁 (全店) …昆布と鰹からお出しを引いて本格的な関西だしを提供

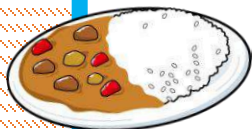
■ラーメン麺 (全店) …中華麺をランクアップ

■ラーメン具材 (全店) …チャーシュー、メンマをランクアップ

■カレー (全店) …使用食材、調理工程を見直し、本格的カレールーへランクアップ

■こみちランチ (ラ・サンティエ) …日替わりランチの名称を変更し、素材のクオリティを上げ、可能な限り出来立てを提供することにより、満足度アップを目指します

※麺類は、コロナウイルスでの密を避けるため、状況を見て実施します



<ハイクオリティメニューの提供>

コスト面から学食では提供が難しいハイクオリティメニューの数々を、定期的にイベント形式で「ワンコインスペシャルメニュー」として提供

(例) 画像はイメージです



ステーキ丼
1800円→500円



うなぎ丼
1800円→500円



ローストビーフ丼
1500円→500円



有頭エビフライ
1000円→500円



ビーフシチュー
1200円→500円



牛肉野菜巻きフライ
800円→500円

クオリティアップは、全て学園からの助成金にて実施

令和2年9月
学校法人 大阪成蹊学園