



学生・生徒が考えた

# 80周年記念Tama Cafeメニュー製作

## ～第1弾～



学生・生徒の「80周年記念にこんなメニューを食べたい！」の声に応えて、  
学園創立80周年記念の限定メニューが完成しました！

メニュー内容、盛り付けイメージ等々、生徒のアイデアを基に、  
Tama Cafeスタッフと80周年記念Tama Cafeメニュー事業メンバー（学生・生徒・教職員）  
によるミーティングや試作を経てメニュー化されました！

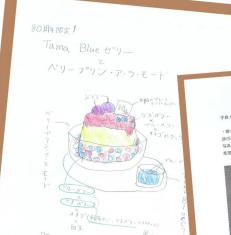


### STEP① メニュー案提出

立候補の学生・生徒たちが  
80周年のコンセプトに沿って  
メニュー案を  
考えました



blue smile.



### STEP② サンプルの試食

味、量、見た目、値段...等々  
様々な観点から  
試作品を評価し、  
その後も試作を重ねました



### STEP③ メニュー販売開始！

ついにTama Cafeでメニューが  
販売開始！  
自分達の想いがカタチに！

\*第1弾メニューは11月末まで販売しています

考案したメニューの  
ポイントは...

野菜たっぷりカレー考案  
斎藤さん（高校生）

じゃがいも、にんじん、かぼちゃなど  
ボリューム満点で  
おいしく野菜を食べられるから

焼きおにぎりの出汁茶漬け考案  
小川さん・岩堂さん（大学生）

夏バテ予防・勉強の合間の軽食に  
ぴったり！と思いました

食堂スタッフ  
石堂さん

学生・生徒の皆さん 의견を聞きながら  
メニューの試作を重ねて完成しました！  
皆さんの「おいしい」という言葉が何よりうれしかったです！



たまてやまハンバーガー考案  
井口さん（高校生）

野菜も食べることができ、  
みんなが好きなファストフードで  
学食にあまりない系統だから

ベリーブリーソラモード考案  
木村さん（高校生）

かわいいベリーをトッピングし、  
プリンの下に敷いたベリースース、白玉が  
こだわりです

玉手山学園教職員  
(80周年記念メニューメンバー)  
與原さん

ミーティングや試食会で、学生と生徒の  
皆さんのがメニューの思い描いたイメージ  
をメニュー化するために積極的に意見交  
換してくれました！



第2弾もお楽しみに！