



2023 年度

地域に飛び出して学ぶ+

ワンデイカフェで
Smile up!

～ 越生町 梅凛caffeでの取り組み～



展示について

医療栄養学科 准教授 君 羅 好 史
 助手 中里見 真 紀
 助手 山 田 沙奈恵

越生町の梅凛caffeで医療栄養学科の学生たちが「Smile up caffe」と名付けたワンデイカフェを運営しています。季節の食材や梅を生かしたメニューを学生たちが考案し、実際に調理しお客様に提供することで、給食管理という管理栄養士の業務の一つについて実践的に学ぶことができます。

今回の図書館と医療栄養学科のコラボ展示では、学生たちがカフェのレシピを考える際に実際に参考にした書籍を中心にカフェにまつわる図書を展示しています。また皆さんの「推しカフェ」を教えていただくコーナーも設置し、図書館に来ていただいた皆さんと近隣の推しカフェ情報が共有できる内容となっています。

本や推しカフェ情報とともに、学生たちが大学から飛び出して地域の中で学ぶ様子をぜひご覧ください。



参考文献リスト

※「管理栄養士養成課程学生による越生町梅農家シェアキッチンにおけるワンデイカフェの取組」より

城西大学・城西短期大学 地域連携センター

地域と大学 城西大学・城西短期大学地域連携センター紀要 3, 82-83 (2023-03)

https://libir.josai.ac.jp/il/meta_pub/G0000284repository_JOS-24362336-0312



関連図書リスト

1. 有岡利幸著、『梅;1(ものと人間の文化史; 92-1)』法政大学出版局. 1999
2. 有岡利幸著、『梅;2(ものと人間の文化史; 92-2)』法政大学出版局. 1999
3. 有岡利幸著、『梅干(ものと人間の文化史; 99)』法政大学出版局. 2001
4. 『森のカフェと緑のレストラン (ぴあMOOK)』ぴあ. 2021
5. オフィスクーミン著、『埼玉カフェ日和:ときめくお店案内』メイツユニバーサルコンテンツ. 2020
6. 福井幸男編著、『新時代のコミュニティ・ビジネス(関西学院大学産研叢書; 30)』御茶の水書房. 2006
7. 齋藤保著、『コミュニティカフェ:まちの居場所のつくり方、続け方』学芸出版社. 2020
8. DECO (デコ) 編、『アナザー拠点のつくりかた:もうひとつの居場所をみつけよう』技術評論社. 2016
9. 田所承己著、『場所をつなげる/場所とつながる:移動する時代のクリエイティブなまちづくり』弘文堂. 2017
10. 倉持香苗著、『コミュニティカフェと地域社会:支え合う関係を構築するソーシャルワーク実践』明石書店. 2014
11. さくら茶屋にししば著、『コミュニティカフェさくら茶屋物語:居場所は街を動かす』フェミックス. 2021
12. 安井大輔編、『フードスタディーズ・ガイドブック』ナカニシヤ出版. 2019
13. 阿古真理著、『昭和の洋食平成のカフェ飯:家庭料理の80年』筑摩書房. 2013
14. Kathy King Helm著; 日本栄養士会全国地域活動栄養士協議会訳編集; 橋本玲子訳、『開業栄養士のビジネス戦略』建帛社. 1997
15. 田中元子著、『1階革命:私設公民館「喫茶ランドリー」とまちづくり』晶文社. 2022
16. 加藤匡毅, Puddle著、『カフェの空間学:世界のデザイン手法』学芸出版社. 2019

17. 井尻昭夫 [ほか] 編.『フードビジネスと地域：食をめぐる文化・地域・情報・流通(シリーズ・21世紀の地域；6)』ナカニシヤ出版. 2018
18. 小池芳子著.『果実酢・ウメ加工品・ドレッシング(小池芳子の手づくり食品加工コツのコツ；2)』農山漁村文化協会. 2006
19. 岡根谷実里著.『世界の台所探検：料理から暮らしと社会がみえる』青幻舎. 2020
20. 佐藤文子著.『和ンプレート：常備菜で簡単!カフェごはんみたいな和の朝食』イースト・プレス. 2015
21. Ai Horikawa(ai_mogmog)著.『本当は秘密にしたい、とにかくかわいいとときめきスイーツ』KADOKAWA. 2022
22. 桜田千尋著.『満月珈琲店のレシピ帖：月と星のやさしいメニュー』主婦の友社. 2021
23. 片倉康博, 田中美奈子, 藤岡響著『飲食店のためのドリンクの教科書カスタマイズ・バイブル：客層や季節に合わせて作るソフトドリンクの技術と理論』メイツユニバーサルコンテンツ. 2022
24. 城西大学大学院薬学研究科医療栄養学専攻食品機能学作成.『城西大学薬学部医療栄養学科考案メニュー・レシピ集』城西大学. 2020
25. 城西大学薬学部医療栄養学科編集.『城西大学薬学部医療栄養学科の学生が作成した料理レシピ集；2016年版』城西大学. 2016
26. 城西大学薬学部医療栄養学科編集.『城西大学薬学部医療栄養学科の学生が作成した料理レシピ集；2019年版』城西大学. 2019
27. 志麻著.『志麻さんの何度でも食べたい極上レシピ』マガジンハウス. 2018
28. 山本ゆり [著].『この材料とこの手間で「うそやん」というほどおいしいレシピ(e-mook；syunkonカフェごはん；7)』宝島社. 2020
29. 井尻昭夫 [ほか] 編.『大学と地域：持続可能な暮らしに向けた大学の新たな姿(シリーズ・21世紀の地域；7)』ナカニシヤ出版. 2020
30. 佐藤将之, 馬場義徳, 安富啓著;日経アーキテクチャ編.『まちづくり仕組み図鑑：ビジネスを生む「地元ぐらし」のススメ』日経BP. 2022
31. 中谷嘉孝著.『あの小さなお店が儲かり続ける理由：リピート率90%超!』クロスメディア・パブリック. 2013
32. 影山知明著.『ゆっくり、いそげ：カフェからはじめる人を手段化しない経済』大和書房. 2015
33. 高井尚之著.『カフェと日本人(講談社現代新書；2287)』講談社. 2014
34. 山納洋著.『カフェという場のつくり方：自分らしい起業のススメ』学芸出版社. 2012
35. 山納洋著.『つながるカフェ：コミュニティの「場」をつくる方法』学芸出版社. 2016
36. 石田紀彦著.『スマホでOK!売上がグンとアップする写真の全ノウハウ』玄光社. 2023
37. 矢島直美著.『すみません素人でも仕事の写真を上手に撮影する方法ってないですか?：できればスマホで』インプレス. 2022
38. 朝山高至著.『ゼロからわかるビジネスInstagram：結果につながるSNS時代のマーケティング戦略』SBクリエイティブ. 2021
39. 石川侑輝著.『平均4.2カ月で1万フォロワーを実現するプロ目線のインスタ運用法：best Instagram marketing method』クロスメディア・パブリッシング. インプレス (発売). 2022
- 40.『私たちが共感する企業届くマーケティング：Z世代のリアル(宣伝会議special edition mook)』宣伝会議. 2023
- 41.『CAFÉ風おもてなしレシピ：すぐに作れる!ほめられごはん』学研パブリッシング. 学研マーケティング (発売). 2014
- 42.『カフェのフード300：カフェ開業、新商品開発のヒントが満載!人気カフェの最新フードメニュー集(旭屋出版MOOK)』旭屋出版. 2014
43. tsunekawa著.『旅するクリームソーダ』ハーバーコリンズ・ジャパン. 2022
44. 高室成幸執筆代表.『地域貢献事業40の実践例：企画・準備・運営メソッド』日総研出版. 2016



電子書籍・LibrariE

1. ひろち著.『世界一簡単なしらないレシピ -元シェフが教える、プロのこっそり手抜き術-』KADOKAWA. 2022
2. 山本ゆり著.『どこにでもある素材でだれでもできるレシピを一冊にまとめた「作る気になる」本 -syunkonカフェ- 電子版』扶桑社. 2018
3. オムライスのプロ著.『バズる!オムライスレシピ -世界一おいしい-』KADOKAWA. 2022
4. 太田さちか著.『絵本のお菓子 (momo book)』マイルスタッフ/インプレス (発売). 2021
5. 若山曜子著.『いちごのお菓子 -ショートケーキ、タルト、クッキー、ババロア…甘くてときめく47レシピ- 新版 電子版』マイナビ出版. 2022
6. 篠崎好治監修.『ラテアート&デザインカプチーノ上達BOOK-プロが教える本格テクニック- 新装版(コツがわかる本)』メイツユニバーサルコンテンツ. 2022
7. 石井輝明(コマンダンテ) 著.『全人類に提唱したい世界一手軽な贅沢 おいしいコーヒーライフ入門』KADOKAWA. 2022



城西大学
水田記念図書館



<https://libopac.josai.ac.jp/> 発行日：2023年6月1日