

食堂活性化

「私たちは課題研究の授業で食堂活性化を目指し、研究しています。」

現在の日本では少子化が進み、また学区撤廃などの影響もあり、高校の生徒獲得競争が激化しています。学力、進学率はもちろん、設備施設、交通アクセスなど環境面が学校選びの重要なポイントとなっています。その影響もあり、定員割れをする公立高校が少なくないのです。たとえば平成 23 年度の大阪府の公立高校入試において、41 校の定員割れが生じました。私立の授業料無償化・充実した施設の影響もその一因と考えられます。

そこで私たちは、学校を外部に紹介するためには、内部の満足度を上げることが必要と考え、まず、本校の食堂に焦点をあて活動することにしました。



現在の活動内容

食堂の掃除



生徒へのPR



大きなメニューポスターを作成、食堂に掲示しました。

レギュラーメニュー	普通	大
★カレーライス 	310円	370円
★麺類 		
うどん・そば・和そば	190円	250円
きつねうどん・たぬきうどん	230円	290円
天ぷらうどん・天ぷらそば	250円	310円
カレーうどん・カレーそば	250円	310円
ラーメン	250円	310円
夏季限定 冷やしうどん・ざるそば	210円	270円

鳥井 マーポー丼 天津飯 カツ丼
オムライス 唐マヨ丼 ミートスパ
カツカレー チャーハンラーメンセ
ットなど・・・日替わりの定食があり
ます



- ★ライス 140円
- ★お汁 60円
- ★おにぎり 80円

梅干し、こんぶ、鮭、
おしんこ、Qちゃん

