

2019年8月30日  
株式会社ジェイ・エス・ビー

**【News Letter】8月31日は野菜の日！**  
**業界トップシェアのジェイ・エス・ビー、学生の食を支える**  
**学生マンション食堂へのこだわり“第二の家庭料理”目指して**  
～ジェイ・エス・ビー管理栄養士に聞く、学生のための献立作り～

UniLife(ユニライフ)のブランドで全国の学生マンションの企画開発・仲介斡旋・運営管理までをトータルで行なう株式会社ジェイ・エス・ビー(本社:京都府京都市、代表取締役社長:田中 剛)は、経営理念である「豊かな生活空間の創造」の実現に向けた取組みの一環として食支援活動を行っています。当社が運営する食事付き学生マンションでは、専任の管理栄養士が監修するメニューを朝夕2食、館内の食堂で手作りしたものを提供しています。

厚生労働省が平成29年「国民健康・栄養調査」にて発表した成人1日の野菜摂取量の平均は288.2gと目標の350gを下回り、中でも若い世代の摂取量が少ない傾向にあります。さらに「朝食の欠食率」では平均が男性15.0%、女性10.2%であるのに対し、男性30.6%、女性23.6%と、男女ともに20歳代が最も高く、学生にとっても朝食欠食習慣、野菜不足は大きな問題となっています。今回は、ジェイ・エス・ビーが食事付き学生マンションで運営する食堂「UniTime Kitchen (ユニタイムキッチン)」で食事提供を行う管理栄養士・料理長へのインタビューとともに当社の「食」に関する取組みを一部ご紹介します。



野菜もしっかり取れる食事付き学生マンション 夕食の一例

**■毎春入居率99.9%食事付き学生マンション、管理栄養士監修の出来たてメニューを朝夕2食提供～カロリー控えめ女子寮メニューや野球部寮メニュー、イベントメニューも～**

食事提供は、当社グループの株式会社ジェイ・エス・ビー・フードサービスが行っており、栄養バランスのとれたメニュー開発を行っています。献立は年間サイクルで、昨年の献立をベースに新たな食材やメニューを追加し、ひと月内で献立がバランスよくなるよう通常メニューを考えています。また、施設に合わせて合わせてカロリー控えめな「女子メニュー」や「予備校メニュー」、ボリューム満載の「野球部寮メニュー」などのメニューを展開しています。各学生マンションでは、カレーフェアやウエルカムパーティーといったイベントも実施され、内容に合わせたオリジナル限定メニューも用意しています。

不足しがちな食材(野菜類・豆類・海藻類・魚類)を欠かさずに、洋食和食をバランスよく、家庭的なメニューも楽しめる、学生のライフスタイルに合わせた食事は学生やご両親から好評を得ています。

**<管理栄養士 原岡沙織コメント>**

**・学生マンションの食堂献立を作る上での工夫は？**

「学校給食は年齢別に決められた必要栄養量を食事で提供することが重要ですが、学生マンションでは『生活の中での楽しみ』という面が強いと感じます。そのため、学生さんにできるだけ満足して頂けることを意識し、毎年アンケートも実施しています。人気のメニューは毎月の提供回数を決め、その都度バリエーションを変えています。」



管理栄養士：原岡沙織

「また親御さんから、洋食的なものに偏らず『お袋の味』的なメニューをだしてほしいとご要望をいただくこともあり、学生さんに毎日食べて頂く食事であるため、家庭料理の延長であることを意識しています。唐揚げなどのボリュームのあるメニューが人気ですが、主菜や副菜にできるだけ野菜を取り入れ、肉魚に偏らないようにしています。」

唐揚げなどのボリュームのあるメニューが人気ですが、主菜や副菜にできるだけ野菜を取り入れ、肉魚に偏らないようにしています。」

**・家庭でできる、野菜の栄養バランスを意識したメニューのアドバイスは？**

「一品料理にせず品数をなるべく一汁三菜にする、汁物の具材を増やす等の意識で、栄養バランスの整ったメニューになると思います。野菜との栄養素の活かし方は野菜や栄養素によりますが、購入後できるだけ時間をおかずに調理して食べて頂くことが良いと思います。」

**<料理長 本田寛コメント>**

学生さんのために、味はもちろん見た目のバランス、分量、盛り付け、火入れ具合は気を使っています。食材、調味料等の発注から仕込み、調理、提供まで行っており、野菜が苦手な方でも食べて頂けるよう、なるべくメインのおかずや味噌汁に入れるなど工夫しています。



N-stage 多摩学生会館 料理長：本田寛

【ある1週間の献立】

	月	火	水	木	金
朝食	ご飯 焼魚 加子のボン酢炒め 小松菜のピーナツ和え 味噌汁	ご飯 ハムエッグ 大根とツナの煮物 オクラとろろ 味噌汁	ご飯 鶏肉のネギ味噌焼き 蓮根ピリ辛炒め 胡瓜の梅おかか和え 白菜ときのこのスープ	ロールパン ミートボールトマト煮 水菜のサラダ ヨーグルトキウイソース	ご飯 スクランブルエッグワインナー さつま揚げと野菜の煮物 ぶりかけ 味噌汁
夕食	ご飯 豚肉と根菜の炒り煮 ビーマンの味噌炒め 白菜の胡麻ダレ和え 赤だし 本日のデザート	ご飯 麻婆豆腐 餃子 トマトと青じその和風サラダ 岩布ともやしのスープ 杏仁豆腐	ソースカツ丼 レタスと カニカマのサラダ 味噌汁 フルーツ	ご飯 牛肉の柳川風煮 小松菜と揚げの生姜炒め マセドアンサラダ 味噌汁 フルーツ	ご飯 魚のマスタード焼き チャプチェ キャベツの塩昆布和え 味噌汁 プチケーキ

## ■その他画像



お肉と野菜をバランスよく



イベントメニュー（カレーフェア）



きれいで明るい食堂



食事風景

### <参考資料：ジェイ・エス・ビーの運営事業特徴>

#### ■ジェイ・エス・ビーの学生マンション事業

ジェイ・エス・ビーは1976年の創業以来、学生マンションの運営管理を手掛け、現在では学生向け賃貸仲介店舗を79店舗、全国で66,661室を管理しています。毎春、入居率は99.9%と高い水準を誇っています（自社・借上物件、4月末時点、高齢者住宅除く）。

近年では食事付き学生マンションに注力しています。館内で手作りした管理栄養士監修のメニューを朝夕2食提供し、食堂スペースは学生たちの交流の場としても活用されています。



学生マンション検索サイト「UniLife（ユニライフ）」<https://unilife.co.jp/>

#### ■収穫した野菜を食堂で活用「屋上菜園付き学生マンション」

今年3月に京都市左京区で運営を開始した学生マンション「学生会館 Uni E'meal 京都高野（ユニエミールキョウトタカノ）」には食育や野菜作りを教える京都発のベンチャー企業「マイファーム」と手を組み運営している屋上菜園があります。収穫した野菜は、当社プロデュースの館内食堂「UniTime Kitchen（ユニタイムキッチン）」で活用しています。



紹介サイト [https://unilife.co.jp/area/area\\_keiji/ue\\_kyototakano/](https://unilife.co.jp/area/area_keiji/ue_kyototakano/)  
屋上菜園プロジェクト紹介サイト <http://apartment-farm.jp/>

## ■ 幼児教室「UniOVO 子どもの森」での食育“学生マンション 屋上菜園での収穫体験、野菜スムージーやお抹茶体験も”

ジェイ・エス・ビーグループが 2018 年 4 月、京都市中京区に開設した、主に 1～2 歳児を対象にした幼児教室「UniOVO こどもの森（ユニオーヴォこどものもり）」では、感覚教育の一つとして、食育に力を入れています。

食事の時間に自分たちで果物や野菜を使ったスムージー作りや茶道の先生を招いたお抹茶体験、学生マンション「学生会館 Uni E'meal 京都高野」の屋上菜園にて育てられた作物の収穫から、調理、食べるまでを体験したりと野菜や食を楽しむ環境づくりを行っています。



野菜スムージー・お抹茶体験      屋上菜園での収穫体験の様子

### 【会社概要】

株式会社ジェイ・エス・ビー

本社所在地：〒600-8415 京都府京都市下京区因幡堂町 655 番地

創業：1976 年 12 月

上場：東証 1 部（証券コード 3480）

代表：代表取締役社長 田中 剛

URL：<https://www.jsb.co.jp/>

全国の学生マンション検索サイト：<https://unilife.co.jp/>

ジェイ・エス・ビーグループは 1976 年の創業以来、全国で学生マンションの運営管理を手掛け、現在では北海道から沖縄まで学生向け賃貸仲介店舗「UniLife（ユニライフ）」79 店舗を展開、2019 年 4 月時点で 66,661 室を管理しています。高齢者住宅事業へは 2011 年より参入し、高齢者向け住居の企画開発、運営及び紹介事業を行っています。