

食べても

美しく

見ても!!

品川区北品川3、品川女子学院（養蚕種子学校長、生徒12259人）中等部の生徒38人が、文化祭活動として駅弁を考案した。企業の協力で商品化され、23、24日、JR品川駅構内の弁当売店「あすみ野」で計約100食を販売する。

駅弁「千紫万紅」（900円）が商品化され、美容と健康に配慮している。中を層層の目状に9区画に仕切った正方形の弁当箱に、カロリーオフを意識した豆腐ハンバーグや髪を美しくする成分を含んだひ

品川女子学院中等部 駅弁を商品化

じきのだんご、銀たらみそ焼きなど9品が入っている。

中等部2年A組（石井豊彦教師）が文化祭の学年テーマ「日本」に沿ってクラスターマを「駅弁」とし、12人の駅弁班を中心に夏休みや総合的学習の時間を使い考えた。

また、約1年半前まで同校近くに本社と工場があり、生徒も職場体験などでなじみが深かった弁当製造会社「常盤企業の協力受け

軒」（大田区南六郷）と交渉した。同社は「若い人のアイデアや好みが今後の製品のヒントになる」と快諾した。

同社が生徒の提案した3案から1案を選び、見た目、日持ち、素材などに最小限のアドバイスを加えた。しかし、包装デザイン、商品名、メニュー構成などほぼすべて生徒のアイデアが生かされた。家庭料の学習を生かし、包装紙

きょう、あす品川駅構内で販売



企業の協力で駅弁（中央）を商品化した品川女子学院中等部2年A組

に栄養素表も付けた。「見た目に美しく、食べれば体の中

から美しくなれる」というのが開発の狙いで、商品名は「いろいろな花が咲き乱れる」という意味がある。

駅売りのほか、西日文化祭も開かれ、全国の駅弁や商品についての研究展示をする。班長の栗盛美穂さん(14)は「料理の本を頼りに、自分たちが食べたいものを形にした。若い女性だけでなく男性や幅広い世代の人に【窪田千代】

きょう、あす TOKYO