

天藤製菓株式会社

実施日：2015/8/17～11/25

参加人数：73 名

タイプ：講座、+ 1 サラダバー

食堂利用者は、女性と男性従業員がほぼ半々。
サラダバーが薄味なのに戸惑われた方多数。味付けを出来るだけ調味料を使わず、素材の味を出すようにしたためと思われる。

ちょっとした出来事

「味付けは醤油。ポン酢も嫌だ。」

という人がいて、同僚の方も驚かれた。

一方で、「家庭での味が濃いのだと思った。食感や素材を変えるのも大切なね」というコメントも。



株式会社堀場エステック 京都福知山テクノロジーセンター

実施日：2015/8/27～11/26

参加人数：13 名

タイプ：講座、+ 1 サラダバー

男性従業員が多く、研究職が多い。
始めはとても緊張されていた。食の話の聞いても実践は難しいと言われていたが・・・。

ちょっとした出来事

サラダを渡すのが講座の後になり、食べ終わった人もいた時。

「隣のこいつが言うんですよ。
先に渡してくれたらいいのになって」

野菜から先に食べるのを薦めた先週の話をしっかり覚えていてくれた。

プライベートの時も講座の内容を実践してくれているらしい。

タツタ電線株式会社

実施日：2015/10/16

参加人数：25 名

タイプ：講座、ワークショップ
(食育ワールドカフェ)

コミュニケーションを促したい。
とのことで、研修の時間をいただき食育ワールドカフェを実施。
各テーブルにテーマを設け、専門家が進行役となり会話を促した。

ちょっとした出来事

「野菜ジュースは野菜に分類される?」

「野菜料理は出されたら食べる」

など、色々な野菜事情が明らかに。

意外な人が自炊しているとなると、会話も弾んだ。

