

3/2 日米の学生・生徒が「食」を通じて交流 相模女子大学でザマ・ミドル・ハイスクールとの文化・教育交流事業（第2回）を実施

相模女子大学（所在地：神奈川県相模原市南区、学長：田畑雅英、以下「相模女子大学」）は、神奈川県のカンパ座間内にある「ザマ・ミドル・ハイスクール」の生徒を相模女子大学に迎え、食をテーマにした「相模原市日米文化・教育交流事業（食育交流プログラム）」を3月2日に実施しますので、お知らせします。



2025年10月に開催された「第1回食育交流プログラム（ザマ・ミドル・ハイスクール）」の様子



本事業は、相模女子大学とザマ・ミドル・ハイスクールとの文化・教育分野における交流を通じて、日米の若者が交流する機会をつくり、両国間における友好親善の推進を図ることを目的としています。2025年2月から、ザマ・ミドル・ハイスクール校長の来校や同校への訪問などを重ね、2025年10月には「第1回食育交流プログラム」をザマ・ミドル・ハイスクールで実施しました。今回の取り組みは、その第2回として、相模女子大学を会場に行います。

本事業の狙いは、「ランチを通してお互いを知ろう」です。互いの国の伝統的な食文化の理解や、食事づくり、食を共にする体験を通じて、新たな発見や気づき、共感が生まれ、相互理解が深まることを目指しています。あわせて、食について発信する力を高めることも狙いとしています。第2回目となる今回の取り組みでは、相模女子大学の学生から、日本の食文化や伝統的な食事の特徴、栄養のバランスを意識した献立の立て方などを紹介します。その後、ザマ・ミドル・ハイスクールの生徒と、相模女子大学の学生と一緒に調理実習を行います。メニューは、白飯、だし巻きたまご、春キャベツのお浸し、季節の根菜の煮物、菜の花とお花麴のおすまし、ひな祭りを感じる甘味などを予定しており、日本の季節や食文化を感じられる内容となっています。

終了後は、学生アンケートによる振り返りを行い、相模女子大学、ザマ・ミドル・ハイスクール、相模原市の3者で今後の進め方について協議する予定です。相模女子大学は、今後も地域と連携した教育活動を通じて、若者が互いの文化を学び合う国際交流の機会づくりに取り組んでいきます。

【第2回 相模原市日米文化・教育交流事業（食育交流プログラム）実施の概要】

開催日時：2026年3月2日（月）10時30分～14時
場所：相模女子大学マーガレット本館（住所：神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号）
参加予定者：【ザマ・ミドル・ハイスクール】生徒10～15名、教員2名 【相模女子大学】学生10～15名、教員3名
調理メニュー：主食：白飯
主菜：だし巻きたまご＆アレンジたまご焼き
副菜①：春キャベツのお浸し（3種の味付けから選択）
副菜②：季節の根菜の煮物
汁物：菜の花とお花麴のおすまし
デザート：ひな祭りを感じる甘味
飲み物：緑茶 ※調理メニューは変更になることがあります。
推進体制：（共催）相模女子大学 ザマ・ミドル・ハイスクール

【本件に関するお問い合わせ先】

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーパス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail: t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっば・ジョー

