

# 学生食堂「The University DINING」

## 学生が循環型社会を実践！

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:原科幸彦)は、学生食堂 The University DINING(省略:UD)を中心とした循環型社会を身近に体験できる仕組みを整えました。

UDは2015年5月のオープン以来、学生食堂としての機能だけでなく、教育の場・地域交流の場としての役割も担っています。「千葉商科大学 SDGs 行動憲章」の方針に基づき、フェアトレード認証商品の採用やプラスチック製品の削減、リサイクル食器を使用するなど環境に配慮した取り組みも行っています。その一環として、資源調達・製造・消費・廃棄のサイクル(循環型社会)を実践しています。

◆活動の詳細 URL: [https://www.cuc.ac.jp/om\\_dining/index.html](https://www.cuc.ac.jp/om_dining/index.html)



### ◆循環型社会の取り組み

#### 資源調達

- ・市川キャンパス内の校舎屋上にオーガニックファームを設置。学生・教職員がさつまいもを栽培。
- ・「KURKKU FIELDS(クルックフィールズ)※」と連携し、学生を対象に年3回の体験型食育ワークショップを実施。※木更津市にあるサステナブルファーム&パーク



校舎屋上  
オーガニックファーム

体験型食育  
ワークショップ



#### 製造

- ・オーガニックファームや食育ワークショップで収穫した作物を使用して商品化。



学生が企画した  
商品

学生による商品企画  
プレゼンテーション



#### 廃棄

- ・食堂の食品廃棄物やフェアトレード周知活動でできた食物残渣などを堆肥化し畑の肥料として活用。



手作りコンポスト

#### 消費

- ・UDで商品を販売する。
- ・循環型社会を伝える場としても活用。



学生食堂 UD

学生が企画した  
商品の販売



【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 施設環境課(The University DINING 担当)  
TEL:047-710-2112 (受付時間:月~金 9:00~17:00) / E-mail:[ud@cuc.ac.jp](mailto:ud@cuc.ac.jp)