

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026年6月29日

## 大阪・関西万博レガシー企画

## 「災害時でも食の楽しみを！ウェルビーイング防災食教室」を開催

京都光華大学/京都光華大学短期大学部（学長：高見 茂）では、校訓「真実心」のもと、すべての人が健やかに暮らせる“Well-Being”な未来の実現を目指し、「人々の“健康”と“未来”を創造する大学」創りを進めています。その社会実装の取り組みとして、7月15日（水）に本学光耀館実習食堂において学内関係者（学生・教職員）を対象とした「ウェルビーイング防災食教室」を開催します。

## ■大阪・関西万博で生まれた防災食レシピを発信！学生による成果発表とレガシー継承企画を実施

本企画は、大阪・関西万博「TEAM EXPO 共創チャレンジ」において、本学学生が取り組んだ「自由自在！オートミールでつくる栄養満点新時代非常食」の成果を発信・継承するレガシー企画です。大阪・関西万博での活動成果やレシピ開発の過程を大阪・関西万博を経験した学生が発表し、下級生や教職員へ活動の意義を共有します。大阪・関西万博を契機に生まれた学びやネットワークを次世代へつなげることで、防災と食をテーマとした継続的な取り組みの発展を目指します。

## ■「美味しさ・楽しさ・健康・防災」を兼ね備えた新しい非常食を体験

災害時の食事は、生命を支える重要な備えである一方、「美味しくないと」いうイメージを持たれがちです。本企画では、そうした従来の非常食のイメージを見直し、食の楽しみや健康にも配慮した防災食を体験します。

当日は、参加者がオートミールを活用した防災食づくりや試食を行い、非常食の新たな可能性を学びます。また、日常的な備蓄につながるローリングストックの考え方についても理解を深め、日々の暮らしの中で実践できる防災について考える機会とします。

## ■協定先企業「日清シスコ株式会社」との連携により実践的な学びへ

本企画では、協定先企業である日清シスコ株式会社の協力のもと、オートミールを活用した防災食レシピを紹介します。産学連携により実践的な学びの場を創出するとともに、大阪・関西万博で得られた成果を学内へ還元・継承し、「健康・未来創造キャンパス」の実現に向けた取り組みを推進します。

## ■学生団体「災害支援サークル 彩華（いろは）」と連携し、防災意識の向上を促進

当日は、本学の「災害支援サークル 彩華（いろは）」の協力のもと、防災に関する講義も併せて実施します。災害発生時に必要となる備えや地域における防災の重要性について学ぶとともに、防災食作り体験を通じて、日常生活の中で実践できる防災について考える機会を創出します。

## ■イベント詳細

【日程】7月15日（水）13：00～15：00

【場所】京都光華大学 光耀館1階 実習食堂（〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町 38）

【対象】学内関係者（学生・教職員） ※定員 20名

【内容】防災に関する講義（災害支援サークル「彩華」）

大阪・関西万博「TEAM EXPO 共創チャレンジ」プロジェクト参加学生による成果発表

オートミールを使用した防災食の調理・試食

【協力】日清シスコ株式会社

【お問い合わせ先】本学 地域連携推進センター

TEL:075-325-5315（平日 9:00～17:00） ☎ : chiiki@mail.koka.ac.jp

報道各社におかれましては、ぜひご取材いただきますようお願い申し上げます。

《取材に関するお問い合わせ》

京都光華大学/短期大学部 入学・広報センター 担当：川島

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] https://www.koka.ac.jp/

2026年4月共学化！  
「京都光華女子大学」から  
「京都光華大学」へ

STAY BONBU, CO-CREATE WELL-BEING.

世代を超え、願いをつなぎ続ける学園を目指して

Well-Being な社会を実現するためには多様な人々が手を取り合い共創することが必要です。その共創のスキルを学生が育めるよう、本学園はジェンダーの壁を取り払い、男女共学化。おもいやりの心で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。