



規格外野菜で100人分の郷土料理を作り感謝祭を開催！

東海学院大学医療栄養学科（068）は、JAぎふと連携し

和食を 知る 食べる 作る ための活動を実施しました！

活動内容

東海学院大学 医療栄養学科の学生有志は、学内の食品残渣堆肥を活用した野菜栽培に取り組んでいます。「みえるらべる」三ツ星評価の規格外品（白菜、各務原にんじん）も利用し、沖縄出身学生の提案で郷土料理『イナムドゥチ』と『きんぎょ飯』を100名分調理し、毎年恒例の感謝祭を令和8年1月22日に開催しました。大鍋を囲んだ地域の方々や学生からは「収穫への感謝と郷土の食文化を味わう貴重な機会となった」といった声が寄せられました。



郷土料理『イナムドゥチ』を調理



きんぎょ飯（左）とイナムドゥチ（右）

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200(代)）