



野田鎌田学園高等専修学校

～食育の取組～



調理高等科・情報高等科

①JAちば東葛×野田鎌田 食育教室



学園が運営する農園において、JAの農業プロと調理師を目指す生徒が協力し、野菜の収穫や収穫した食材を使った調理を保護者や地域の親子と一緒に体験する食育教室を実施します。



②学生レストラン 体験型農園 地産地消



学生(高等専修学校生)レストラン運営、(体験型)農園の経営、地産地消への取り組み
⇒ 野田市・千葉県

食材への理解と感謝を深めるため農園実習を取入れました。

令和8年の春オープン予定の「高校生レストラン」に向けて、
農園で収穫した野菜や地元の食材を使用したメニューを開発に取り組んでいます。

③SDGs = フードロス



SDGs No.12「つくる責任 つかう責任」への取り組み

規格外野菜を活用し、野菜嫌いの方でも食べやすい商品
を企業や大学と一緒に開発・研究しています。



④食育



食育の普及活動=食の安全・安心への取り組み

大学と連携し、食の知識や体験を共有する食育教室を開催し、
地域の食生活向上や健康増進、世代を超えた交流を目指します。



食育パーパス

私たちは、食と農業への感謝の心と理解を深め、専門的な知識や技術を学びます。

地域の方々と協力し、持続可能で豊かな社会づくりに貢献してまいります。

