

農大産の野菜が、三友学園の「夏休み学生食堂」に使われました！

栃木県農業大学校と連携協定を結んでいる三友学園の学生が調理し、料理を提供するイベント「夏休み学生食堂」で、農大産の野菜を使った料理がふるまわれました。

この催しは、平成 27 年 8 月 21 日(金)から 8 月 26 日(水)まで行われており、8 月 21 日は、農大産の「ジャガイモ」と「玉ねぎ」が「豚肉の黒酢あんかけ」などに使われました。

なお、この「夏休み学生食堂」は、21 日は中華の日でしたが他に洋食や和食と日によって異なり、日替わりランチが 600 円で 100 食限定になっています。

今後も、農大と三友学園の連携を強化し、お互いの良い点を生かして学生の教育や指導に生かしていきます。

※三友学園:IFC 調理師/栄養/製菓専門学校で「食のフロ」を育成する専門学校です。



**11:30開店の30分前に、すでに40名近くの方が待っており、人気の高さがうかがえます。
※待ち時間に蕎麦打ちが行われていました。**



20名近くの学生が、それぞれ配膳や接客をしていました。



**中華料理の日替わり定食。
見た目以上にボリュームがあります。**



**レストランの入り口に、野菜のオブジェ。
農大産の野菜も含まれています。**