

令和8年5月25日

学校法人大和学園 市内の生産者・起業家の方々との交流会を開催

～「学生レストラン in 宮津」開催に向けての取り組みを紹介します～

学校法人大和学園 京都調理師専門学校は、本市との連携協定に基づき令和4年からスタートした食を通じた地域活性化プロジェクトの一環である「学生レストラン in 宮津」において、授業で学んだことの集大成として、学生たちが現地の食材を使ったコース料理を企画・運営し、お客様へ提供しています。

本年度も「学生レストラン in 宮津」を開催するにあたり、事前学習の場として、学生と宮津市内の生産者・起業家の方々が情報交換をする交流会を開催します。

学生レストランでの宮津産食材の使用により、宮津市内の生産者及び食材の認知や宮津の食材の良さを再確認する機会になっています。

日 時

・令和8年5月30日(土) 午前10時45分～午後2時45分まで

場 所

・クロスワークセンターMIYAZU 2階 フロア

内 容

- ・第1部 宮津の農業・観光に関する意見交換会
- ・第2部 宮津で働くとは～学生と宮津市内の経営者・起業家との意見交換会～

その他

学校法人大和学園 京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校が宮津市と連携して取り組んできた食を通じたプロジェクトのこれまでの歩みを紹介する特設ランディングページができました。これまで積み重ねてきた実績や、学生たちの成長の姿をご覧ください。

・「学生レストラン in 宮津」の4年間の歩みについて

※詳細は右記二次元コードからご確認ください。(特設サイト)

〈URL〉 <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/lp2/kyotochori-miyazu/>



学校法人大和学園 京都ホテル観光ブライダル専門学校が「宮津ぶらりラボ」のサイトを開設し、学生が宮津市の地域を密着取材して情報発信をしています。

・「宮津ぶらりラボ」

※詳細は右記二次元コードからご確認ください。(特設サイト)

〈URL〉 <https://miyazu-burarylabo.kyoto.jp>



【担当者のコメント】

学校法人大和学園及び学生の食に対する熱い想いと本市との取組を周知いただくことで、宮津市内の生産者及び食材の魅力もお伝えできると期待しています。