

食文化創志科『耕し日記』を更新しました。 ↓アドレスをクリックしてください。

① 2023. 04. 16up <https://sum-foodculture.localinfo.jp/posts/42877339>

## ベガルタホーム戦で「大郷みそカレー」販売！

大郷町とベガルタ仙台と本学科で取組んでいる、SGDsなまちづくりを目的とした「大郷みそカレー～お豆の気持ち～」。

ベガルタ仙台ホームゲームで実施された「カレーフェス」で日頃の取組み紹介をしながら、大郷町の児童福祉施設めるくまーさんにもご協力いただき、来場した多くの皆様に食べていただくことができました。

老若男女問わず、誰からも愛される「大郷みそカレー」！今後は、大郷町の学校給食や飲食店、福祉施設などでも提供される予定です。



② 2023. 04. 21up <https://sum-foodculture.localinfo.jp/posts/42876532>

## 仙台堤焼×食文化創志科「陶芸作品展」のお知らせ

仙台藩ゆかりの堤焼を唯一受け継ぎ300年以上もの歴史を刻んできた仙台市泉区上谷刈「堤焼乾馬窯」昨秋、食文化創志科3年生が、堤焼乾馬窯で製作工芸の歴史を学び、その思いにふれ、陶芸体験を行いました。思いを込め丁寧に製作した器の作品展を校舎2階食文化実践Lab前のフロアで、PTA総会日(5/13)まで実施しておりますのでどうぞご覧ください。



③ 2023. 04. 22up <https://sum-foodculture.localinfo.jp/posts/43060750>

## 「TOMOMACHI大郷」で大郷みそカレー提供

泉青年会議所主催で宮城県内の小学生親子を対象とした大郷町の魅力を伝えるイベント「TOMOMACHI大郷」が行われ、本学科は参加者の皆さんへ「大郷みそカレー」を提供させていただきお役目をいただきました。

大郷町産の大豆を使用し、大郷産の米と野菜を使用し、大郷の魅力をたくさん込めた大郷みそカレーが出来上がりました！白菜のつぼみ菜も添えて、この時期らしい大郷みそカレーになりました。

参加者の皆さんに美味しく食べていただき、また大郷に来たいという思いをお土産に、楽しい時間を過ごしていただきました。

※「大郷みそカレー」は、食文化創志科・大郷町・ベガルタ仙台が3者で連携協定を締結し、SDGsなまちづくりを目的とし考案されたカレーです。

