



生活文化科 2年生

# 西洋料理テーブルマナー実習



日付 平成31年2月21日(木)

場所 ホテルグランヴェール岐山 鳳凰の間

- 目的 (1) 科目「フードデザイン」の学習の一環として、西洋料理のマナーを学習する。学習を通して、食事作法の基礎を理解し、身に付ける。
- (2) 一流ホテルにおいて本格的な西洋料理を賞味するとともに、西洋料理特有の調理技術や盛り付けを専門家から学び来年度の調理実習や卒業研究へ発展させる力を養う。



前菜6種盛り合せ



牛フィレ肉のポワレと  
マグレ鴨のロースト



ホワイトチョコのケーキと  
フルーツの盛り合せ



白身魚の  
アーモンド焼き

Q 皿の周囲を彩るソースは何で作られていますか？

A ビーツというカブの仲間の野菜です。ボルシチという料理で使われます。



細やかなプロのサービス



## 生徒の感想

- 料理ごとに違うカトラリーを使ったり、同じテーブルの人や周囲のテーブルの人の事を考えたりして食事をすることがわかった。これから生かしていきたい。
- 一皿の中で様々な色と食材が使われていることにとても驚いた。来年は供給食の実習を行うので、このマナー実習で体験した盛り付けを参考にしたい。