

# 食物科3年生 名古屋研修

■日時：平成30年8月2日(木) 午前9時00分～午後4時30分

■研修先：ノリタケの森 ノリタケミュージアム(名古屋市西区則武新町)  
ホテルナゴヤキャッスル(名古屋市西区樋の口町)  
名古屋市美術館(名古屋市中区栄)

- 目的：(1)接客サービスの心得やテーブルマナーなどの体験学習により、もてなしの心や食事マナーなどを身に付ける。  
(2)科目「調理」の授業の一環として、一流ホテルにおいて西洋料理のメニューや盛り付け方を学習し、調理に関する知識を高める。  
(3)食器や絵画の色彩を学び、料理の盛り付けの色彩感覚を養う。

## ノリタケの森



素地の製造から絵付けまで、熟練の技と伝統に裏付けられた陶磁器の美しさを様々な角度から知ることができた。

## ホテルナゴヤキャッスル



<前菜>



<デザート>



一流の料理とサービスを体験学習し、盛り付け方や食材の組み合わせ、味付け、もてなしを学んだ。



<肉料理>

## 名古屋市美術館

「至上の印象派展」を鑑賞し、感性を磨いた。

## <生徒の感想>

- ノリタケの森では、陶磁器の歴史や数々の華やかで高級感のある食器のデザインを学ぶことができました。
- テーブルマナーでは、食事のマナーを細かく丁寧に教えていただきました。料理はどれもとても美味しく、食器と料理、ソースの配置、彩りのバランスがよく、芸術作品のように感じました。副総料理長の方が「自分の料理に自信をもつことはいいことだが、もちすぎるとお客様のことが考えられなくなる」と言われた言葉が心に残りました。お客様のことを第一に考え、高い志をもって、これからも料理と向き合っていきたいです。
- 名古屋市美術館では有名な絵画を目の前で鑑賞することができ、本物の迫りに圧倒され、感動しました。