

レストラン実習終了！ ご協力ありがとうございました

テーマ「e-ランチ」

今年度は本テーマのもと、毎日の食事で健康寿命をのばす献立を目指して、「食物繊維で腸e-ランチ」や伝統的な和食献立である「まごわやさしい(e)ーランチ」、食品ロスの削減を目指した「アイデア一つでe-ランチ」など様々なe-ランチ献立を提供しました。

食材は岐阜県産ハツシモ(れんげのかおり)をはじめ、新鮮な「にしみのブランド」野菜をふんだんに使用し、お客様に喜んでいただけるおもてなしを目指しました。

【日時】令和元年5月8日(水)～6月13日(木) 計10回 午後0時30分～午後1時20分

【場所】本校 食物実践室

【目的】科目「総合調理」の学習の一環として「レストラン実習」を実施。実習を通して、大量調理の技術や食品衛生、サービスのあり方を学ぶとともに、おもてなしの心を育てる。



〈良質なたんぱく質でこ豆に健康e-ランチ〉

良質なたんぱく質は体内での利用効率がよく、疾病予防や代謝促進、健康増進機能に優れています。



良質なたんぱく質である卵、魚、大豆、大豆製品などを豊富に使用した健康にe-ランチです。

- * 献立 *
- ・ごはん
 - ・鯖のみぞれソースがけ
 - ・コンソメスープ
 - ・旬野菜のオムレツ
 - ・水菜と厚揚げの梅さっぱり和え
 - ・きゅうりとわかめの酢の物
 - ・豆乳二色ゼリー

レストラン実習のイメージキャラクター「はつしもん」
岐阜のお米「はつしも」とよく合う料理を日夜研究しているマイスター



大量調理



盛り付け・配膳



ご案内と献立説明



試食会場の様子

〈生徒の感想〉

- ・レストラン実習は自分たちで考えながら、責任をもってやり遂げる力が求められた。献立作成から始まり、何度も繰り返した試作や廃棄率を含めた発注や原価・栄養価計算、コンセプトパネルの制作、大量調理、受付・案内など、全てが時間と体力、知力、気力との戦いだった。当日は上手くできるのか、時間に間に合うのかなど、不安でいっぱいだったが、クラスの仲間や支えてくださる先生方と団結して、時間配分と調理工程に細心の注意を払いながら調理し、一人一人が最大限の力を発揮することができた。コミュニケーションの大切さも学ぶことができ、自分自身の成長を感じることができた。
- ・お客様の目を見て、明るく笑顔であいさつするなど、心を込めたおもてなしを心掛けることができた。お客様が「おいしかったよ」「ありがとう」と声をかけて下さったことがとても嬉しく、大きな喜びと達成感を得ることができた。これからも目標をもって、調理技術と心を磨いていきたい。