

# 食物科3年生 おもてなし実習

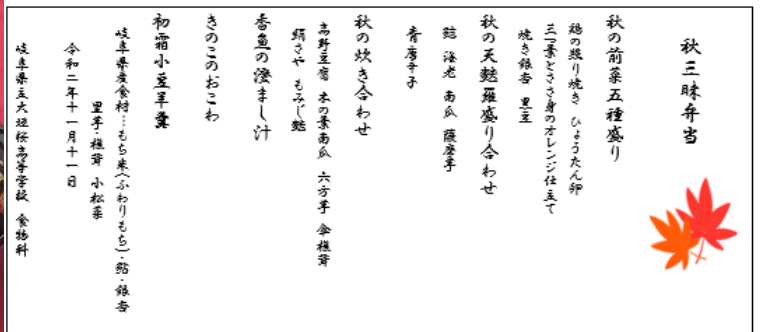
科目「総合調理実習」の一環として、先生やクラスの仲間をお客様として迎え、献立作成、調理、テーブルセティング、接客、衛生管理等を総合的に実践する学習を行いました。



西洋料理



日本料理



計画より時間がかかってしまい、料理が時間内に間に合うのか心配だったが、全員で力を合わせて仕上げることができた。丁寧かつ素早く作業を行うことができるともっと良くなると思いました。自分たちが作った料理をお客様に提供して、「ありがとう」「美味しそう」という声が聞けて嬉しかったです。大変だったけれど、やりがいがあって充実した実習でした。