

食物科3年生 校外研修

■実施日：令和3年7月26日(月)

■研修先：(1) 都ホテル岐阜長良川(岐阜市長良福光2695-2)
(2) 長良川うかいミュージアム(岐阜市長良51-2)

■目的：(1) 一流ホテルにおける西洋料理のテーブルマナーを学習し、供应食の調理法やメニュー構成、接客サービスの心得などの理解を深める。
(2) 岐阜県の伝統文化である“長良川の鵜飼”について学び、文化を伝承するとともに食を取り巻く今日的な課題について考え、地域産業の担い手としての自覚を高める。

テーブルマナー学習



テーブルマナーやサービスの仕方等について講義を受け、喫食の様子

食材の組み合わせやソースの引き方、食材の彩りと食器の余白を生かした盛り付け方を学習

長良川うかいミュージアムの見学



感染予防対策のため、2つの班に分かれて見学
ガイドの方から鵜飼の歴史や特徴についての解説

飼育している鵜が餌を食べる様子を観察

〈生徒の感想〉

- ・素材の味を生かした調理法や美しい盛り付け方など、とても勉強になりました。「接客サービスはチームプレイである」という言葉が印象に残りました。お客様の要望に対し迅速に応えるために、お客様をよく観察することが大切だと学びました。
- ・1300年の歴史をもつ“長良川の鵜飼”を私たちも後世に伝えていけるように、さらに学習を深め、自分のできることを実践していきたいと強く思いました。