

# 食物科3年生

## 新しい調理施設でレストラン実習

科目「総合調理実習」の一環として、献立作成、調理、配膳、接客、衛生管理等を総合的に実践する学習を行いました。食物科1、2年生に試食協力をお願いし、新型コロナウイルス感染予防を行いながら実施しました。



主調理



料理の中心温度測定



デザート



盛り付け



試食の様子

### <生徒：3年生の感想>

- ・初めての大量調理は大変だったけど、「美味しい」と喜んで食べてもらえ嬉しかった。
- ・一食、一食が同じ量、見た目になるよう、大きさ、形、量を揃えて切ることや、調理をすることが難しかった。
- ・食材の下処理（汚染区域）から調理、配膳（清潔区域）を区別し、いつも以上に衛生面に気を配って調理ができた。
- ・自分の役割が終わっても周りを見て、手伝うことができた。コミュニケーションをとり、協力して作業をすることの大切さを学んだ。

### <生徒：1・2年生の感想>

- ・おいしいものばかりで、とても幸せで楽しい時間でした。先輩方のメニューを参考に来年がんばります。
- ・とてもおいしかったです。地域の食材をたくさん使っていて、地域食材の特色を生かしたおいしい料理に感動しました。自分も先輩みたいに、このような料理を作れるようになりたいです。
- ・食べる前からおいしいと思える盛り付けで、食べるのが楽しみになりました。彩り豊かで、味の工夫がされていて飽きのこない給食でした。とってもおいしかったです。