

食物科3年生

保護者を招いて「おもてなし実習」

科目「総合調理実習」の一環として、調理技術・接客サービス・食卓の演出、衛生管理等の知識を学ぶ「おもてなし実習」を行いました。

保護者や先生方を招き、地域食材を生かしたランチをレストラン形式で提供しました。新型コロナウイルス感染予防を行いながら、授業で学んだ料理にアレンジを加えたスペシャルメニューでもてなしました。



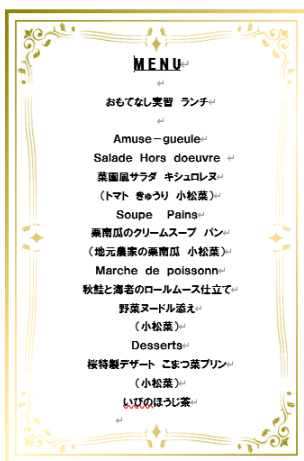
調理の様子



試食室の準備



新型コロナウイルス対策



<保護者の感想>

- ・テーブルセットやみなさんのおもてなしなど、緊張しながら頑張ってみるのがとても分かりました。お料理も色や素材を工夫されているのが分かりました。
- ・一つ一つの料理が工夫され手が込んでいることが分かりました。接客も一生懸命で素晴らしかったです。最初で最後なのが残念です。とてもおいしかったです。成長を目にでき、とても嬉しかったです。
- ・献立や盛り付けなど、とてもこっていて驚きました。3年間で、こんなにステキな料理を学んだと思うと感動しました。参加して良かったです。

<生徒：3年生の感想>

- ・準備することの大切さやお客様を想って料理を作ることの大切さを実感した。3年間の感謝の気持ちを料理やサービスで表すことができた。家に帰ってから「おいしかったよ。ありがとう」と言われ、嬉しかった。