

# 食物科3年生 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、先生方に試食協力をお願いし、実施しました。

「料理で旅行～五感を感じてちょーE やん」をテーマに、様々な海外の料理を取り入れ、旅行気分を味わってもらいたいという思いで献立作成を行いました。食感、香り、音、彩りなどで楽しめる料理を提供しました。



中心温度計を使用した衛生管理



料理の盛り付け

回転釜を使った調理の様子



バイオマスプラスチック  
容器での提供



試食の様子

容器に使用したバイオマスプラスチックと環境問題について1・2年生の生徒へ広めました。



## <生徒：3年生の感想>

- ・献立作成や決められた値段で満足感がありながら原価を抑えることが大変でした。完成した料理を「おいしい」と食べてもらえてやりがいを感じました。
- ・計画から変更になることもあり、その場で臨機応変に対応することの大切さを学びました。
- ・大量調理では、均一に作ることや、普段の調理と食材や調味料の量が変わってきて難しかった。試作での練習や味見をして、納得のいくものができました。
- ・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びました。

## <生徒：1・2年生の感想>

- ・どの料理もおいしく幸せでした。様々な味や食感を楽しめてよかったです。
- ・食べたことのない外国の料理が楽しめて旅行気分が味わえました。
- ・どれも美味しく満足感がある料理ばかりでした。自分たちが作る時の参考にしたいです。