

## 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。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は、皆様に大変よろこんでいただくことができました。



テーブルセッティングや接客など学んだことを生かし、提供しました



調理の様子

おもてなしの様子



秋のおもてなし松花堂弁当



Gastronomie de SAKURA～桜美食～

### <保護者の感想>

- ・普段、家で食べられない手の込んだお料理を一つ一つ皆さんの手作りで食せる機会を設けていただけてうれしく思います。今まで学校で頑張ってきたことの成果を思うと一つ一つ味わって大切にいただきました。
- ・丁寧な接客からスタートし、とても気持ちがよく少し格式の高い料理屋さんへ招いていただいた気持ちになりました。飾り切りを見ると、家で練習していたなあと思い出しました。3年間本当によく頑張りましたね。いつまでも応援しています。

### <生徒：3年生の感想>

- ・試作や練習を重ねて本番には班員と協力して美味しい料理を提供することができた。おもてなしをする際には、準備では清潔感のあるテーブルセッティングに気を付け、丁寧な接客を心がけることができた。とても緊張したが、美味しかったと言ってもらえたことがとても嬉しく、やりがいを感じた。