

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。

様々な海外の料理を取り入れ、旅行気分を味わってほしいという思いで献立作成を行いました。献立ごとに地域を決め、その地域らしさができる料理を提供しました。

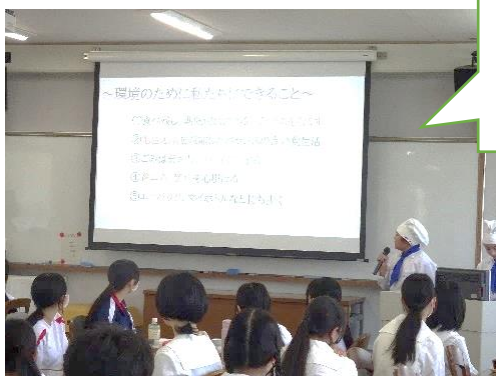


フライヤーで一切れずつ丁寧に揚げました。



大量の食材を回転窯で炒めています。

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>

- ・献立決めから発注、原価計算、本番まですごく大変でした。しかし、自分たちが決めた料理を作る時は喜んでもらえるか、美味しく作れるかとても緊張していました。緊張できるほど料理に対して想いがあるのだと自分で驚きました。貴重な体験をすることができて良かったです。
- ・見ばえを気にしながらきれいに均等に盛り付けることの大切さを学びました。
- ・1・2年生が料理を見て「おいしそう」「すごい」とワクワクしてくれた様子を見て嬉しかったです。
- ・何ができるのかを考え声をかけたり、自ら動くことができたので今後も自分から考えて動けるようにしていきたいです。

<生徒：1・2年生の感想>

- ・どの料理もおいしく、もっと食べたいです。味付けが濃すぎないため素材の良さが感じられました。
- ・どの料理も工夫があり、こだわりを感じてすごくよかったです。
- ・彩りもよく、食べていて楽しかったです。苦手なものもありましたが、食べることができました。