

食物科 3年生 校外研修へ行ってきました

- ・味の素冷凍食品（株）中部工場見学 安全で安心な食品のための食品衛生（HACCP）について
- ・岐阜都ホテル テーブルマナー・サービスとホテルの料理長によるおもてなし料理の構成について
- ・岐阜県美術館 美術品に触れ感性を高める

味の素冷凍食品（株）中部工場見学

工場服の素材がゴミの落ちにくいものを使用し、2重構造にすることで、髪の毛が絶対に落ちないようにしていることを知り驚きました。また、作られた食品に責任がもたれ、全ての情報が登録されていること、何度も厳しい検査を行うことにより、私たちが安心して食品を食べることができることを改めて気付きました。安全・安心な食品を届けるために工場で行われている衛生管理を詳しく知ることができました。



県美術館見学

美術館ではグループに分かれて、絵や造形品を見ながらその作品について話し合う対話型鑑賞を行いました。人それぞれの見方や感じ方が違って面白いと思いました。また、「この絵から連想する料理を話し合おう」というお題で話し合い、今まで美術品と料理を結び付けて考えたことが無かったので楽しかったです。



岐阜都ホテル 講習会

料理長から「料理のコツは上手なものを真似すること」「誰よりも上に行きたいのであれば努力し、自分の得意、不得意を作らない。人が得意、不得意を決めてくれる・・・」をお聞きしました。カッコいいと思いました。サービスではお客様をよく見るのが大切だと思いました。今度のおもてなし実習でお客様や周りを見ながら行動できるように頑張ります。