

地域の方へのランチサービス

グランメゾン桜

生活デザイン科3年～食生活コース～

令和7年11月6日(木)に、食生活コースの生徒たちが考案し調理したお弁当を、独居高齢者の方々へ、手渡しでお届けしました。今回はSDGsのフードマイレージ削減につながる、「地産地消」にこだわった洋風献立を考えました。ラッピングひとつひとつにもこだわり、お品書きや箸袋、お弁当を包む風呂敷なども手作りし、3年間の学びの集大成になるようにしました。

約30食分の調理は、いつもの調理実習とは違う調味料の量や作業工程があり、学ぶことがたくさんありました。また、全てを綺麗に盛り付けるために、最後まで気が抜けませんでした。とても緊張感がありましたが、コースのみんなで一つの行事をやり遂げることができて嬉しかったです。



- おしながき
- ・もちもちピラフ
 - ・ほうれん草とトマトのアンチー
 - ・林檎のポーク巻き
 - ・レコンのはさみ焼き
 - ・ロールキャベツのトマト煮
 - ・ピーマンの汁和え
 - ・お茶香るポテトサラダ
 - ・さといもの黒ごま和え
 - ・かきりんます
 - ・まるごとみかんゼリー



- ＜岐阜県産の食材＞
- ・はつしも
 - ・バブ粉
 - ・トマト
 - ・えだまめ
 - ・小麦粉
 - ・卵
 - ・たまねぎ
 - ・さといも
 - ・柿
 - ・ほうれん草
 - ・林檎
 - ・お茶
 - ・レコン
 - ・キャベツ
 - ・だいこん
 - ・みかん



お弁当をお届けに行った際、「待っていたよ！ありがとう！」と喜んでくださる姿を見て、頑張ってたかったなと思い、達成感を感じました。

岐阜県の食材を詰め込んだ美味しいお弁当にするために、食材を調べ、その食材を使った料理の試作を何度も行いました。試作を繰り返すうちに、高齢者の方に喜んでいただけるお弁当作りのポイントが分らなくなることがありましたが、みんなと何度も話し合い、より良いお弁当を作り上げることができました。