

今号では、夏季休業中に調理国際科1・3年生が校外で行った授業の様子を紹介します。

<3年生>8月28日(月)サービス講習(於:岡崎ニューグランドホテル)



↑クロスを美しく敷くのは意外に難しい。

ない動きに緊張しつつも接客に必要な「おもてなしの心」を学ぶことができました。

8月29日(火)中国料理作法講習会(於:ホテルトヨタキャッスル)



↑回転盆はどちらに回すのでしょうか。

岡崎ニューグランドホテルのサービス担当の方からテーブルの準備の仕方、カトラリーの揃え方、皿の持ち方などを指導していただきました。総合調理の授業では一般的な所作や言葉遣いは学んでいますが、実際にカトラリーをセッティングすることや、料理を盛り付けた皿を何枚も運ぶ機会はほとんどありません。慣れ

4年ぶりに円卓を使って作法講習会が行われました。西洋料理ほどではありませんが中国料理にも食卓作法はあります。

リラックスした雰囲気の中で、中国料理を楽しみながら講習会が行われました。



↑2枚持つのが精一杯



↑珍しい食材の説明もしていただきました

<1年生>8月29日(火)西洋料理作法講習会(於:岡崎ニューグランドホテル)



西洋料理の作法と聞くと堅苦しく、緊張するものというイメージを受けますが、すべては「一緒に食事する人が気持ちよく時間を共有するためのもの」と聞いて納得しました。初めてのフルコース料理を目の前にしていつもより少しだけ緊張しながら食事を楽しみました。

8月30日(水)工場見学(八丁味噌の郷、品野陶磁器センター)

岡崎の食文化を代表する「八丁味噌」の工場の見学と陶磁器センターで作陶体験をしました。八丁味噌の味噌汁を試飲して、八丁味噌独特

のうま味や渋味を体感しました。また、作陶体験では皿やカップなど個性あふれる作品が出来上がりました。焼き上がりが楽しみです。

