

3年生「テーブルマナー講習会」2年ぶりの開催！

- * 目的** ○社会人としての教養を身に付ける！
○授業「フードデザイン」のテーブルコーディネートの実例研修
○高等学校家庭科食物調理技術検定1級献立及び盛り付けの研修

*** 献立**

- 前菜「サーモンのカルパッチョ
イクラ添え 彩り野菜のサラダ仕立て」
○スープ「南瓜のクリームスープ」
パン



緊張しつつも
おいしく
いただきました



- 魚料理「白身魚とホタテ貝のポワレ
香草入りヴァンプランソース」

- 肉料理「牛肉のソテーマデラソース 温野菜添え」

- デザート「チーズケーキ&ガトーショコラフルーツ添え」



久しぶりに
みんなで
楽しい時間を
過ごしました



*** 講習会の様子** ○会場 京成ホテル 11F オーキッド



*** 生徒の感想**

ナプキンの使い方から姿勢のことなど、細かなことまで教えていただき、緊張しましたが、きれいな振る舞いのできる大人になれたら素敵だなと思いました！

1級検定の参考にしたいです！盛り付けや彩りを工夫することで、より美味しく感じられることを実感しました！