



家政科3年生 テーブルマナー講習会 於:水戸京成ホテル 4月25日(金)3~4時間目



- < MENU >
- ・オードブル盛り合わせ
 - ・コーンクリームスープ
 - ・姫鯛のムニエル
バンブランソース
 - ・牛肉のソテー
赤ワインコース
 - ・デザート
 - ・コーヒー
 - ・パン



・文化が違えばテーブルマナーも違うこと、カトラリーが料理によって変わること、どんなふうに盛り付けをすればきれいに見えるのかということ。基本的なことを沢山教えて貰えました。

・出てくる料理どれも美味しく、アレルギーにも配慮してくださったので、安心して楽しく食べることが出来ました。

今月の保育実践(3年生) 壁面配達(茨城大学教育学部附属幼稚園) 4月23日(水) 放課後



あいにくの雨模様でしたが、無事配達できました。5月の壁面を、ホールのかいのぼりの下に飾らせていただきました。来月も楽しみです。