

## 家庭科 食物学習の集大成としての取組 3年「調理」総合実践活動

### 「市呉レストラン～おもてなしのサービス～」

2年間の「調理」履修で、食物調理技術検定4級から始めて、選択者全員が1級まで取得！その知識と技術を活用し、卒業を控えて保護者への感謝を込めて実施しました。

食物調理技術検定（文部科学省後援）では、筆記試験と実技試験が課せられます。1級は、スペシャリストを目指し、実技試験では、テーマに沿った供応料理（おもてなし料理）の献立を、指定調理二つを組み入れて立て、一人で5品のフルコースを調理して審査されます。

- 1 日時 平成26年2月1日（土） 12:00～13:15
- 2 場所 本校3号館1階 クッキングコーディネイト室
- 3 内容
  - (1)生徒が西洋料理のフルコースの献立を考え、調理
  - (2)保護者をお迎えしてレストランとして接客
  - (3)食空間設営及び接客係としての挨拶、案内、司会・進行、料理サービス、料理説明



レストラン会場へのご案内



会場セッティング～おもてなしの気持ちを込めて～



メニューカードや冊子も手作り～演出～ チームワーク・分担も明記 受付の様子 席までご案内



全員で挨拶（今年度は5人で実施）



メニューも一品ずつ工夫点を説明



オードブル  
(寒天で透明感を添えて)



グリーンスープ



パンも手作り  
(ハイジの白パン, リッチココアパン)



まぐろのポワレ プロバンス風



牛肉のパートフィロ包み焼き



数種の野菜とオレンジのサラダ  
(二種のソースを添えて)



参加の保護者様からの挨拶



いよいよデザート・コーヒーへ



プース・カフェ風ブランマンジェ (ブドウ・メロンリキュール・オレンジ・ココナッツ・いちごの5層のハーモニーをお楽しみいただけます。)

◎私たちのサービスをご覧ください。

