

家庭科 食物学習の集大成としての取組

3年次「調理2」総合実践活動「市呉レストラン～おもてなしのサービス～」

選択科目3年次「調理2」の履修生徒が、西洋料理のフルコースの献立を考え、これを調理するとともに実際に保護者をお迎えして、レストランとして接客をしました。

2年間の「調理1・2」の履修で、食物調理技術検定1級を全員が取得！その知識と技術を活用し卒業を控えて実施しました。

1 日時 平成27年12月26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 目的

- (1) 献立作成能力・技術力を向上させ、工夫する態度の育成を図るとともに、食事環境とサービスが重要であることを知り、総合実践力を高める。
- (2) 会を企画・運営し、チームワーク力を養うとともに自己の責任を果たす。
- (3) 食物学習の集大成として位置づけ、保護者へ感謝の気持ちを表す。

4 活動の様子



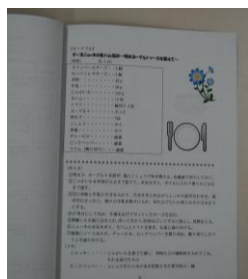
会場での受付・案内



テーブルセッティング(メニューカードも工夫しました。)



冊子を作り進行表やメニューを載せました。



全員で挨拶(今年度は10人で実施)



チーズニョッキの生ハム包み
～明太ヨーグルトソースを添えて～
担当者が料理の説明をします。





かぼちゃのポタージュ



パンも手作り（くるみパン等）



感謝の気持ちを添えてサービスをしました。



真鯛のポワレ〜ジェノベーゼソース添え〜



調理室では時間に沿って準備を進めています。



牛ももとアスパラの鶏包み焼き
オレンジソース



レモン香る彩りサラダ



分担を決めてサービスをスムーズに行いました。



ココアマールシフォンケーキ
とイチゴとヨーグルトの2層ムース



終わりの挨拶



家庭科技術検定食物調理1級作品の
工夫点や学びをまとめたパネルも展示
して保護者にみてもらいました。

ご参加の皆さま、本当にありがとうございました。