

テーブルマナー講習会

2年 生活科学科

3月17日(水)3・4校時フードデザインの時間に、ホテルグランドパレス諫早でテーブルマナー講習会を行いました。洋食のフルコースを食べるのは初めての人が多いため、担当者の方の詳しい説明を聞きながら、食事をいただきました。ナイフとフォークのみで食事をするのはなかなか難しいですが、出てくる料理は美しく盛り付けられており、繊細な味付けでおいしく頂きました。最後に、クラスを代表して中村萌花さんがお礼の言葉を述べて講習会を終えました。

社会に出る前に、マナーを学び、料理に関しては食物調理技術検定1級受験に生かしていきたいと思います。



前菜：小海老とズワイガニのテリーヌ
サラダ仕立てキャビア添え



帆立貝と白身魚の白ワイン蒸し
バルサミコ風味スパイシーライス添え

