

生活福祉科

3年フードデザイン「テーブルマナー講習会」

1月22日（金）4・5校時

わたしたちL3は、ホテルシーサイド島原にてテーブルマナー講習会に臨みました。

初めての経験で、またコロナ禍においての感染予防対策を取る中で非常に緊張したスタートでした。

着席の仕方、ナフキン、カトラリーの使い方、乾杯の仕方など身につけておくべきマナーがたくさんあり、それをホテルの方が丁寧に教えてくださいました。緊張の中での食事でしたが、お料理が非常においしく、自然と笑みがこぼれるほどでした。今後このような機会は必ず訪れると思います。しっかり復習し、スマートな大人になりたいです。とてもいい経験で、普段からの食事のマナーについても考えるきっかけになりました。

Menu

～Hors-d'oeuvre du～

- ・生ハムメロン
- ・パテドカンパーニュ
- ・スモークサーモン

～Soupe～

キャロットのポターージュスープ

～Pain～

ロールパン・バケット

～Poissons～

タラの香草焼き

ヴァンプランソース

～Viande～

牛フィレのポワレ マデラ酒のソース

～Salada～

グリーンサラダミモザ風

～Dessert～

キャラメルケーキ フルーツ盛り合わせ

