



フレッシュ リーヴス  
Fresh Leaves



学校通信

2019年度  
第4号  
2020.03.31. 発行

学校法人野又学園 函館短期大学付設調理製菓専門学校

フード・カフェサービス実習の様子を紹介

2019.11.15.(fri) 一日限定！！料理店&カフェを営業！！

お食事処「ひよっこ」



▲調理師科（2年）が担当

カフェ「ペテ」



▲製菓衛生師科（2年）が担当

2年課程になって新設された科目「フード・カフェサービス実習」。一般のお客様に来校（来店？）していただいて自分たちの作った料理やケーキ等を味わってもらおうというのですが、6月の西洋料理レストランに引き続き、今回は「日本料理店」と「カフェ」をオープンしました。

完全予約制で1日限定の営業でしたが、今回もたくさんの方々のご協力をいただきながら無事にやりきることができました。



お食事処「ひよっこ」  
◇会費：3,000円/人  
◇定員：16名  
※申込：電話申込のうえ抽選



カフェ「ペテ」  
◇会費：1,200円/人  
◇定員：20名  
※申込：電話申込のうえ抽選

スナップ写真(2019.11.15.「フード・カフェサービス実習」)



▲生産地訪問（5/14木古内町、6/7乙部町、9/13福島町、10/4北斗市、10/15七飯町）



▲野菜ソムリエ講座（講師：高村先生）

▲デザート実習（講師：輪島先生）



▲本番に向けて、お客様のために、準備！準備！準備！

月学生の声

♪いっぱい考えて班員でたくさん話し合って取り組みました。途中で投げ出しそうにもなりましたが、よく頑張れたと思います。

♪たくさんの知識や経験をえることができたので就職するときに役に立ちそうです。

♪普段の授業とちがって楽しさもあり、またお客さんに提供する大変さもありました。特に3回目の今回はメニューも考える大変さもありました。生産地訪問ももっとたくさんのところに行ってみたかったです。フードサービス実習はすごくためになりました。

月お客様の声

♪学生さん一人一人の心がこもったお料理ごちそうさまでした。とってもゆったり食事をするのができ、幸せな気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。

♪想像以上に良かった。それぞれの材料を活かしたケーキ、とっても満足できました。また明日への元気をいただきました。

♪メニューから発注、制作まで大変ご苦労されたと感じております。お疲れ様でした。そしてありがとうございます！！

## お食事処「ひよっこ」の出店記録

## カフェ「ペテ」の出店記録

### STEP 1

#### 「生産地訪問」

様々な食材が育てられている&獲られている現場へ足を運び、食材やそこに関わる多くの人たちの想いなどに触れてきます。



2019.08.29.北斗市  
ズーシーホッキーの北寄貝。&トマトの栽培と集荷を見学。

2019.09.13.福島町  
福島町と言えば「千軒そば」。そして、最近ではアワビの養殖に力をいれています！



2019.10.15.七飯町  
日本西洋農業発祥の地でリンゴ狩り。



2019.10.04.北斗市  
ブドウ狩り。途中、七飯町の道の駅「なないろななえ」&だんしゃくラウンジにも寄り道。



### STEP 2

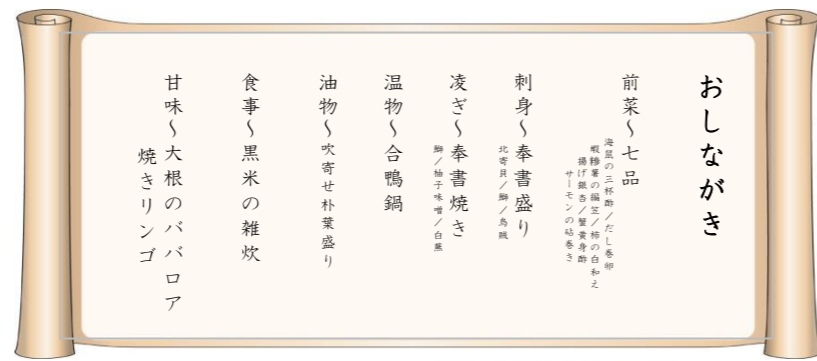
#### 「メニュー決め」「特別講座」「仕込み」「店内装飾」... etc.



### STEP 3

#### お食事処「ひよっこ」OPEN！！

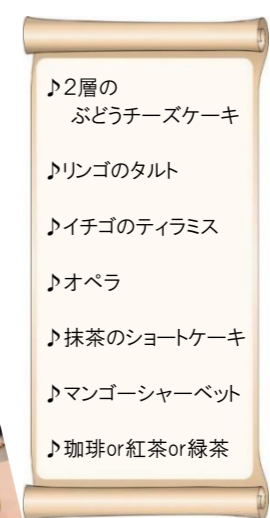
定員16名の完全予約制にて営業いたしました。たくさんのご応募ありがとうございました。



### STEP 3

#### カフェ「ペテ」OPEN！！

定員20名の完全予約制にて営業いたしました。たくさんのご応募ありがとうございました。



6種のスイーツとドリンクのセットを提供いたしました♪

