



学校HPへ

今回のテーマは…

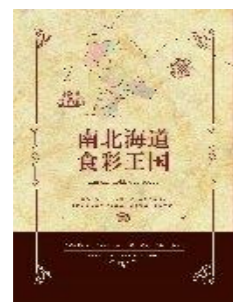
# フードサービス実習

2021.05.28.「西洋料理」

今回は「西洋料理」

フレンチのコース料理で、道南の食材の魅力を賞味していただきました。

実際に使った食材の生産者の方も見られていたので、いつも以上に緊張感増えました！！



←こちらが冊子「食彩王国」です。

↓内容を渡島総合振興局のホームページから閲覧することができます！！



[https://www.oshima.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/new\\_shokusai/top.html](https://www.oshima.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/new_shokusai/top.html)

🌸 今回のお客様は…

冊子「食彩王国(渡島総合振興局)」製作発行にご協力をいただいた生産者の方々が中心でした。

2021.06.11.「日本料理」

今回は「日本料理」

「旬魚菜季夏の喰い切り懐石」と題して、地元の食材・旬の食材を少量ずつ色々賞味していただきありがとうございました。

昔お世話になった高校の先生がお客様として来校しており、学生も厨房ではソワソワが止まらない様子でした…。(先生たちもソワソワしていましたけど…)

会食が終わった後は、学生たちと恩師の先生方が話し込む姿も見られて、和やかな中で終会となりました。



🌸 今回のお客様は…

学生出身校の先生方(担任・進路等の先生)。教え子たちの成長した姿を見てもらいました！！

## 「フードサービス実習」とは？

通常の実習のように料理の作り方を学ぶだけではなく、自分が作ったものを一般の方々に提供することにより、より実践的な調理業務体験をすることができる授業です。2年生の授業として生まれ、料理の内容やお客様を変えながら年に3回実施します。

### 当日のメニュー



噴火湾産ほたて貝柱と きゅうりのサラダ



厚沢部ジェットファームの アスパラガス・アランデーズソース



七飯王様シイタケのスープと しみず農園のトマト風味



江差産神経締めサクラマス の 香草入りバターソース



エゾ鹿ロース肉の低温調理 ローマ風ソース



恵山恋イチゴと函館ワインのソース パニラアイス添え & 珈琲またはハーブティー

### 当日のメニュー



前菜 鱈の燻製・烏賊の紫蘇揚げ・ 蓮根カステラ・牛肉長芋巻き・ 豚肉の黒酢煮し・笹竹の木の芽和え



造り 笹舟造り〜椿大根〜



焼き物 真鯛の杉板焼き



炊合せ 白蕪のそぼろ餡



揚げ物 鮎と王様椎茸天婦羅



酢の物 帆立の黄身酢 お食事 蒟子の漬け菜飯・練粉御飯 出し巻き餅・巨峰の白和え



甘味 葛饅頭・春山