

テーブルマナー教室を開催

9月1日(火)、2日(水)、4日(金) 3日間

第3学年では、ホテル東日本宇都宮を会場に、卒業後の進学や就職など、さまざまな場面で求められるフォーマルな場でのマナーを学ぶ講習会を実施しました。

当日は、シェフやテーブルマナー講師をはじめ、多くの本校卒業生の皆様にご協力いただき、生徒たちは本格的なフレンチのコース料理を味わいながら、ナイフやフォークの使い方、食事中の立ち居振る舞いなど、基本的な食事の作法や礼儀について学びました。

実際に料理をいただきながら学ぶことで、知識だけではなく、社会人として必要となるマナーを実践的に身に付ける貴重な機会となりました。

今回の体験を通して、生徒たちは卒業後に待つ新たなステージを意識し、それぞれが気持ちを新たにするとともに、社会人としての自覚を深めることができました。



〔 Menu 〕

Hors-d'Oeuvre	ローストポークのサラダ仕立てハニーマスタードソース
Potage	トウモロコシのポタージュ
Poisson	キスのカダイフ包み オニテナガ海老のロースト添え ラタトゥイユキッシュと共にトマト&バジルのソース
Viande	鶏肉の香草パン粉焼きマッシュポテト添えシャリピンソース
Dessert	イタリア産マロンのモンブランアングレーズソース
Café	デミコーヒー