

延岡学園 調理科の生徒が試食会

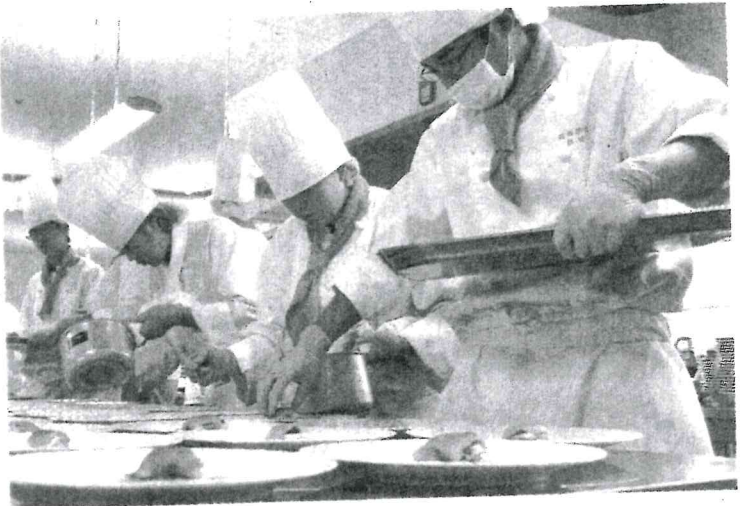
20日に開催 高校生レストランを前に

20日に延岡学園高校(柳田光寛校長)で開かれる高校生レストランを前に、調理科3年生が9月28日、同校に保護者や飲食店経営者など約50人を招いて試食会を開いた。出来栄を確認し、出席者の意見を本番に取り入れることを目的に実施。フレンチと和の融合をテーマに調理科生が考案した料理を提供した。

生徒は接客などに大忙し。デキバキと動くことを意識しながらも、一皿一皿心を込めて準備しており、高原愛さんは「卵の殻を器に使うなど前菜から見た目にもこだわった」と丁寧に盛り付けた。提供したのは、前菜、サラダ、スープ、魚・肉料理、デザート。北浦産のヒラメや延岡産の卵などを使用しており、地元の食材にこだわった。

舌鼓を打ちながら談笑。同校にパンを配給するとも麦(延岡市大貫町)からの紹介で参加したという6代の女性は「高校生が作ったとは思えないほどおいしい。接客も一生懸命でよかった」と話した。高校生レストランの定員は50人で、応募多数の場合は抽選。申し込みは、はがきに住所、氏名、参加人数(1組最大4人)、電話番号を明記して同校まで。今月6日必着。

出席者はコース料理に



丁寧に盛り付ける調理科生



料理の説明をしながら接客する調理科生