

先生にフルコース料理

玉野高3年生 手作り、感謝伝える

先生に感謝を込めて手作りしたフルコース料理を運ぶ玉野高生徒



おしゃれに飾り付けハンバーグを担当した
られたテーブルに着い 清宗夏海さん(18)は
た教員に、生徒が料理 「刻んだシイタケをた
を1品ずつ運び、使っ くさん入れ、歯応えが
た食材などを説明。各 出るように気を付け
テーブルから「おいし た。先生たちに喜んで
い」「本物のレストラン もらえてうれしい」と
ンみたい」と声が上が 話していた。

メインディッシュの

●本社HPに動画

(正本和臣)

玉野高校の3年生が
20日、お世話になっ
ている先生に感謝の気持
ちを伝えようと、手作
りのフルコース料理で
もてなすランチパーテ
ィーを校内で開いた。

生の担当教諭ら14人を
招待した。

メニューは、シーフ
ードのカルパッチョ▽
旬野菜のコンソメスー
プ▽カブとリンゴのサ
ラダ▽シイタケとホウ
レンソウ入りハンバー
グ▽ミカン入りババロ
アの5品。生徒自ら

企画したのは、食に
関する知識を総合的に

学ぶ選択科目「フード
デザイン」を履修する

14人。1年間の学習成
果の発表を兼ね、3年

生の担当教諭ら14人を
招待した。

考え、塩分を控えめに
するなど健康に配慮し
た味付けにした。

(C) 山陽新聞社 無断複製・転載を禁じます。