

食物科3年 学習成果発表会 和食御膳「花謝」 (はないやび)



和食御膳「花謝」 (はないやび)

揚物	焼物	茶碗吸物
八寸	煮物	御飯物
	甘味	

～おしながき～

八寸 引き上げ湯葉 栗の黒豆茶巾
 信田巻き もって菊の酢の物
 椎茸の海老団子
 串刺し
 生麩煮 ししとう田楽
 出汁巻き卵
 煮物 秋風香る炊き合わせ
 焼物 ローストビーフ 和風仕立て
 揚物 変わり衣の天麩羅
 茶碗吸物 鯛の蕪蒸しと帆立の茶碗蒸し
 — 季節の味を添えて —
 御飯物 菊花梅御飯
 甘味 むっちりくりどら
 林檎と葡萄のゼリー

11月12日(金)・13日(土)に、食物科3年生が学習成果発表会を行い、保護者の皆様に御来校していただき、和食御膳「花謝」を召し上がっていただきました。保護者の皆様への感謝をたっぷり詰め込んだ「花謝」。高度で意匠の凝らされた丁寧な料理に、保護者の皆様も感慨深いものを感じたことと思います。

生徒から

私達にとって今回の学習成果発表会は、保護者の方に初めて本格的な料理を提供することができた行事でした。料理は何度も試作を繰り返し、美味しさや見た目を追求しました。内装にもこだわり、当日までクラス全員が努力をし、素晴らしい装飾を作り上げることができたと思います。

私も12日(金)に真心のこもった「花謝」をととても美味しくいただきました。



食事会場の装飾