

フードサービスコース 1年生のみなさんへ

フードサービスコースでは、製パン（パンを作る）、製菓（菓子を作る）の他に、「ナチュラルオオノ」というカフェで、地域のお客様に喫茶サービスを行っています。

カフェは「ホール」（直接お客様に接して、サービスをしたり、会計をしたりする）と、「キッチン」（お客様が注文された飲み物などを準備する）に分かれています。

1年生のみなさんは、まず製パン・製菓の作業に取り組み、徐々に「キッチン」の作業に取り組みようになります。飲み物の準備等、家庭でもできることがあったら、取り組んでみましょう。

※取り組むときは、安全にできるか保護者に確認してもらいましょう。

【課題1】

- やかんでお湯を沸かす。
- コーヒーメーカーを使って、正しい分量でコーヒーを入れる。
- ポットを使ってリーフティー（葉っぱの紅茶）を入れる。
※緑茶を入れることも練習になります。
- 表示通りの分量でココアを入れる。
※ホットコーヒー、紅茶（緑茶）、ココアなどの温かい飲み物は、事前にカップにお湯を入れて、温めてから入れます。
- 使い終わった食器を洗って、フキンで拭き、所定の位置に片付ける。

製パン・製菓に必要な基本的な作業についても、取り組んでみましょう。

【課題2】

- はかりを使って、材料（粉、バター、砂糖など）を正確に計る。
- 生卵を割る。（殻が入らないように）
- 割った卵を菜箸でほぐす。（黄身と白身が良く混ざるように）
- 生卵を卵黄（黄身）と卵白（白身）とに分ける。
- 計量カップを使って、液体（水、牛乳など）を正確に計る。
- フライパンでゴマを煎る。

フードサービスコースの1年生は、学校近くの和食レストランで実習をします。

実習に取り組む準備として、次のようなことができますとよいです。

【課題3】

- テーブル拭き…隅から隅まで、全面をきれいに拭きます。
- お茶をいれる
- 料理の手伝い…材料の計量、簡単な野菜の下ごしらえ（洗う、切る、ゆでる）、料理の盛り付け
- 食事の準備…料理の盛り付け、テーブルセッティング

家庭でのお手伝いとして、できることをやってみましょう！