



○ 北調レストラン

15 日に調理師科 2 年コースの 1 年生が北調レストランを開店しました。このたびは校内教職員と在校生がお客です。メニューはドライカレー、ごぼうサラダ、ほうれん草のスープ、タピオカオレンジアイ스티ーです。外部からのお客様の場合はあまり撮影ができませんが、今回はたくさん撮りました。



毎回食後のアンケートを記入しますが、今回私はかなり細かく、ぶちたくさん気づきを書いてみました。料理そのものに大きな問題点はなかったですが、他の人が書かないような点です。たとえば案内表示や箸袋のイラストなどについては、立体感の出し方や形の工夫についてです。盛り付けについては並べ方や食器についてなどです。外部のお客様をお招きするときは箸置きをプレゼントしたいですね。

6 階のレストランは見晴らしがよくて気持ちがいいです。もう一つの 2 階のレストラン Kc は雰囲気大切にしています。夜だとより効果的ですが、学校ですので開店は少々難しいですね。

来週 24 日には調理師科 1 年コースが開店します。冷やし担々麺の予定です。

○ 自校自賛

以前にも紹介しましたが、6 階レストランからの眺望です。北向きですので色がきれいに見えます。先の方は門司方面と下関、関門橋も小さく望むことができます。

