



○ レストラン Kc

KC 校調理師科 2 年コースの 2 年生が 11 日にレストラン Kc を開店しました。メニューは、とうもろこしのピューレと髭のジュレ、ガスパチョ（スペイン風冷製スープ）、豚ロースのロティ〜ジンジャーバルサミコソース添え〜、自家製パン（リンゴバターつき）、チョコレートバスクチーズケーキです。一般のお客様にはコーヒーも添えました。食後にはお気づき・感想を書いていただきました。さまざまなご意見がありましたが、ほとんどが肯定的なお褒めのことばでした。少し改善点のご意見がありましたが、これが大切です。個人的な味覚や温度の好みなのか、全体に通じる改善点なのかということをしっかり分析



ることが次の成長につながります。また、自分のお店を持つときにも役立つご意見を忘れずに財産として保管しておいてほしいと思いました。私はスープが酸っぱく感じました。これは個人の意見なのか多くの方がそう思っているのか…と分析してみましょう。また、「2 年生の皆さんは学校生活もあと少しですね。有意義に過ごしてください。」というような励ましのお言葉もありました。学校外の方も温かく見守ってくださっています。このことも今後の意欲とやる気につなげてほしいと思います。

○ 自校自賛

KC 校 6 日の OC は天井でした。現在 NHK の朝の連続ドラマはやなせたかしさんのアンパンマンですが、その中にはほとんどまんも登場します。アンパンも天井も美味しいですね。アレルギーの人はともかくとして井ものを嫌いな人はいないのでは？

学生の手伝いは調理師科 2 年コース 2 年の U さんと N さんでした。似顔絵は N さんです。

天井の画像はイメージです



植物：シイノキ

どんぐりの木です。写真にあるものはまだ小さいですが少しずつ育っています。YC 校の玄関に置いてみました。

かつて私はこのどんぐりから苗を育てたことがあります。今では大木になっており、ある意味邪魔なくらいですが、それほど生育旺盛な樹木です。山のどんぐりがなくなってクマが食べに来てもらっては困りますが。

