



○ レストラン KC

調理師科 2 年コースの 2 年生が「秋風ランチ」でおもてなしをしました。25 名×2 回転、50 名のお客様に来店していただきました。今回はメニューを詳しくご紹介いたします。好評でした。味を想像してみてください。

秋のおもてなし	無花果	子芋の胡麻和え	南瓜	紅葉麩
小 鉢	秋茄子のオランダ煮	針生姜		
酢の物	蒸し鶏	辛子酢味噌		
煮 物	赤魚の煮付け	菊菜・舞茸添え		
揚 物	白身魚と野菜の天ぷら	甘酢掛け	彩りパプリカを散らして	
御食事	秋のちらし寿司			
御 椀	野菜たっぷり呉汁			
甘 味	さつま芋饅頭	冷やしぜんざい掛けの抹茶ソース		
	梨二種	白ワイン煮・赤ワイン煮		
	食後の珈琲	～小さなカップにて～		



先日までの猛暑が少々落ち着き、少しだけ秋を感じることでできる気候となりましたので、一安心でした。私には検食の役目があり、一足先に味わわせていただきました。ごく個人的には揚げ物の天ぷらが一番おいしく私の好みでした。次の日にお客様のアンケートを読んでみると「天ぷらが少し固かったです。」というご意見が数点ありました。

そういえばそうだったかなと思い出しましたが、貴重なご意見をありがとうございました。あらためていろいろな感じ方があるということを再確認しました。今後の学生の成長に役立てたいと思います。

○ 自校自賛

ヒョウタン（瓢箪） ナンテン（南天）

YC 校のヒョウタンは形になるだろうかと心配していましたが、どうにか小さいものが二つぶら下がりました。見にくくて申し訳ありません。

ナンテンは葉だけです。料理に添えられることもあると思います。「難を転ずる」という意味もあるようです。

