

R5 かつろうキッチン活動報告

5月

オムライス

資生堂パーラー元総料理長直伝のオムライスです。ソースも鶏骨を炒めてからトマトと一緒に煮込むという本格的な作り方です。本校食物系の西洋料理の調理実習で教わるメニューです。



6月

ベーグルプレート

新座市にあるベーグルカフェ“輪粉”さん監修のもと、自家製ベーグルをメインにしたカフェ風メニューを提供しました。クリームチーズ、サーモンマリネ、スクランブルエッグなど、ベーグルと一緒に食べておいしい組み合わせを考え提供しました。



7月

ブイヤベース

ホテルで務めた経験のある本校卒業生のスペシャリテ“ブイヤベース”です。実は魚介類をメインとしたメニュー提供は今回が初めてです。



9月

給食献立

本校給食の栄養士と相談し献立を考えた“ブラウンシチュー”です。近隣の福祉施設「綾瀬なないろ園」さんのパン2種と共に提供しました。揚げパンにも初挑戦し、懐かしさを感じる献立でした。



10月

万平ホテルカレー

万平ホテルで実際に提供されているカレーを教わりました。ルーは粉から炒め、フンドヴォーを使用し煮込むという本格的なプロのレシピでした。トッピングはカレーに合わせて食べ応えのあるチキンカツにしました。



12月

クリスマスメニュー

例年、鶏肉がメインでしたが、今年度は牛肉をメインにし、ローストビーフに合わせたクリスマスらしい豪華なメニューにしました。クリスマスメニューは毎年人気ですが、今年度も大変好評でした。



1月

臨時レストラン営業

全国高校生食育王選手権大会で本校食物系が優勝の栄光をつかんだ特別メニューです。地元特産の小松菜を活用し、現代の食の問題、SDGsを解決するメニューを考えました。アイデアが詰まった料理で、作り置き食材をリメイクして、吹き寄せ風の丼に仕上げました。



2月

卒業御前

本校日本料理調理実習の講師監修のもと、春らしく華やかさのある2段の弁当を提供しました。26品ものの品数を数日かけて仕込み、当日は茶わん蒸しや赤飯を含め温かい料理は温かく仕上げ、250人分を提供しました。“集大成”として“卒業”への感謝と今後の飛躍を祈願した献立です。



今年度も御来店いただきありがとうございました！

【お客様アンケートの声】

- 温かい励ましお言葉ありがとうございます。
- ・魚介類など新しいメニューの要望
- ・なかなか予約がとれない
- ・ホール担当の見分けがつきにくい

【お客様の声をもとに取り組んだこと】

- ・シーフードメニューの御提供
- ・座席・テーブルレイアウトの見直し
- ・制服(エプロン)の導入