

高校生レストラン

県内5校による「高校生レストラン」が松江市のサンラポーむらくもで開かれ、遼摩高校も12月7日（土）に「食とこども系列（食物モデル）」と「農業とくらし系列（食品製造モデル）」の生徒が参加しました。

今回のテーマ食材は「卵」。新鮮な卵と地元の食材を組み合わせたメニューを生徒が考え、プロのスタッフの協力を得ながら調理、盛付、配膳をおこない、来店したお客様に注文していただきます。

遼摩高のメニューは

- ・フレッシュ卵のBite Size コロッケ
- ・ふるさと野菜のスペイン風オムレツ
- ・スイーツ卵（ラン）ド
- ・パン
- ・スープ

食べ終えたお客様から「野菜がたっぷりで美味しかったです」「かぼちゃと卵のコラボが良かったです」などの感想をいただき、準備した25食はすぐに完売しました。

本物のレストランや厨房を使ってプロのシェフにアドバイスをいただきながら学習の成果を発揮でき、大変貴重な経験ができました。

