

## 77 回生 生活科学科 校外実習

### 北播磨の食文化と地産地消

1 日 時	令和5年2月10日（金）
2 場 所	西脇ロイヤルホテル
3 参加者	生徒35名 教員1名
4 内 容	<p>食生活関連産業での実習を通して、食と栄養のスペシャリストになるための資質について学びました。また、日本人の伝統的な食文化「和食」について学ぶことで、食文化への関心を高め、スペシャリストに必要な基本的な知識を身につけることができました。</p> <p>講義内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 伝統的な日本人の食文化の特徴について</li> <li>(2) 日本料理の形式</li> <li>(3) 日本料理の献立作成</li> <li>(4) 和食のマナー</li> <li>(5) 食文化の伝承をめざして「地産地消の献立」</li> </ul>
5 写 真	



青山料理長による講義



会席料理の献立について



インターンシップ中の2年生がサービス



タブレットで記録してレポート作成