



運動栄養学科通信Vol.58



高校生の皆さん、こんにちは！運動栄養学科通信をご覧頂きありがとうございます。
今回は、運動栄養学科2年次の授業で実施された『**テーブルマナー**』についてご紹介いたします。



【テーブルマナーを知ろう！】

テーブルマナーは、食卓を囲む人たちが、お互いに楽しく、おいしく食事をするためのルールとなっています。

授業では、フロのサービスマンの方が本格的なフランス料理のフルコースでのテーブルマナーについて、実践形式で講義を行っていただきました。

コース料理はオードブル(前菜)、スープ、パン、魚料理、ソルベ、肉料理、デザート、カフェとなっており、各料理をいただく際のマナーについて学びました。

【テーブルマナーの一例】

- ・スープは、手前から向こう側または向こう側から手前に向かってすくって飲む。飲むときは音を立てないで流し込むようにする。
- ・魚料理、肉料理はそれぞれナイフとフォークを使用する(並べられている外側から使用する)。魚料理用のナイフとフォークは装飾が豪華になっているのが特徴。
- ・果実は、果実用のナイフとフォークを使用する。



帆立貝とサーモンのマリネ
柑橘系のサラダ仕立て (前菜)



鴨のコンフィ
山椒のソース (肉料理)



フルーツの入った
ヴィジタンディーヌ
(デザート)

講義で提供された
コース料理の一部です。

講義は大学近隣のホテルで行われ、
学生の皆さんは、スーツやドレス
を着て正装で受講しました。

今回はフランス料理のフルコースをいただく際のテーブルマナーを学びました。
普段の食事でも活かせる内容を学ぶことができますので、興味のある方はぜひ
仙台大学運動栄養学科へ！