

感謝の言葉と今後の抱負

食物文化科 三年 木村 聡美

今回、我が校の食物文化科に多数の食器を寄贈していただきありがとうございます。

三月十一日に起こりました東日本大震災の影響で、調理実習室の食器が多数床に落下して割れてしまいました。そのせいで、調理実習で食器に盛り付けの際に使用したい食器の数が不足してしまい、異なる食器で代用していました。震災前は、食器棚には和食・洋食・中華の様々な食器が高く整然と並べられてありましたが、震災後はとても少なくなってしまう。たことを自分の目と調理実習の経験で感じていました。

そんな時にI P P O I P P O N I P P O Nプロジェクトを通して多数の食器を寄贈していただき、とても嬉しかったです。

私たち三年生は、生徒・職員を対象に週一回集団給食実習にも取り組んでおり、百食以上の大量調理でも、頂いた食器は大活躍して

います。先日は、寄贈していたただいた器に三色白五だんごを盛り付けました。白・ピンク・黄緑のだんごが紺色の食器に彩りよく盛り付けられ、大変好評でした。それは味だけでなく、料理の種類や色にあつた器を使用していたからだと思えます。これまで食物文化科で学び、献立にあつた器に盛り付けることが料理を引き立て、食欲にも影響することを体験的に感じていました。ですから、自分たちが考えた献立を調理し、器を選択して盛り付けられる環境に戻つたことは本当に嬉しいです。

今後は、復興に向けて頑張つてほしいと寄贈していただいた方々の気持ちに答えられるようにいたただいた食器を大切にしながら調理実習に励んでいきたいと思えます。今回の御恩をいつか思返しできるよう、社会に貢献でききる調理師を目指して努めていきます。

本当にありがとうございます。

食器のありがたさを知って

食物文化科二年 白井 沙登子

この度は、たくさんのおきれいな食器をありがとうございました。

三月十一日の地震で、食物文化科で今まで大切に使用してきた食器が割れてしまいました。この食器は、先生方が長年かけて揃えてきたもので、とてもショックを受けました。

それに、私達二年生も十二月に食物調理技術検定一般の受験を控えていたので食器がどう

なるか心配でした。検定の練習をする中で、どんな食器が自分の作った料理にあうのか探していたときでした。すると先生がお話された友会の皆様からお食器の寄付があったことを知りました。その食器が届いたときには、信じられないくらいの枚数があり、驚きと嬉しさが入り混じっていました。その後、新しい食器の中からお自分の料理にぴったりの食器を見つけたことがありました。私の他にも多くのクラスメイトが料理にあつた食器を見つ

け、とても嬉しうにしている姿がありました。そして、十二月三日私達は全員揃って合格することができました。一生懸命練習してきた料理をさらにきれいで華やかにしてくれた食器のおかげです。

私達は西洋料理を学んでいます。震災後は、食器が揃わない状態で調理実習をしていました。現在では、揃いのいただいたスリッパ、プロテクト、カップなどを使って実習しています。毎日、次はどんな食器を使うことができて

るのか、とても楽しみになりました。実習をしながら、いいます。

今日の地震で、食器が割れずにそのままだった食器の大切さをあまりおがさずに過ごしていただきました。食器を寄付していただいたおかげで、また一つ大切なことを学ばれたことができました。食器を寄付していただきました。IPPON NIPPON APPOINTMENTの皆様には、とても感謝しています。

この食器は、今後何十年と使っていていけるよう

大切に使っ  
ていきたい  
と思います。  
そして、  
このあたた  
がいろいろ  
ご支援にこ  
たえられた  
ためにも、  
調理の技術  
をさらに向  
上させてい  
きたいと思  
います。

本当にありが  
とうございま  
した。

私たちが今、日本料理を勉強していきます。  
 盛り付けの時、いいな。と思います。  
 ことを教えてくれました。そしてその食器に  
 の日先住が、新しい食器を支援してもらった。  
 食器が増えていることに気がつきました。そ  
 数カ月後、いつも通り実習をしていると、  
 した。  
 盛り付ける食器も料理の一部なんだと思いま  
 切さを実感しました。一生懸命作った料理が、  
 も思、たと思えます。そこで初めて食器の大  
 ことが明らかになりました。私だけじゃなくて、な  
 実習をしてみると、食器が足りない、と思う  
 時は特に気にしていませぬでした。しかし、  
 まいりました。と言、ていました。正直、その  
 が、今回の震災でたくさん食器が割れてし  
 入学して初めての調理実習の時間に、先生  
 めに大船渡東高校に入学しました。  
 私は日本料理人になるという夢を叶えるた  
 食物文化科一年 布田 光  
 食器を使、この感想と今後の抱負

日本料理は料理の基礎がたくさん詰まってると思います。特に盛り付けが大事だと先生から教わりました。そのためは料理に合った食器は必要不可欠です。これから学んでいく西洋料理や中華料理でもたくさんの食器を使います。日本の料理とはまたちがう。それ以外の料理の良さを住かせる食器を使えることが楽しみです。今回の震災があったからこそ食器についていろいろ考えることができたんだと思います。そして、たくさんの食器を支援していただいたことを感謝しています。この気持ち言葉をだけびはたく、大切に使う。自分の料理の一部としてこれからたくさん活用していきたい。と思います。食器を支援していただき本当にありがとうございます。ごさいました。