



【活動データ】 日時：2月3日 場所：ショコラ・ノア(桐生市巴町 1-1117-1) 対象学年：1年生
参加人数：〈昼の部〉大人 16名 子供 14名、〈夜の部〉大人 12名 子供 15名 (計 57名)

食事を楽しむ 洋食マナー

桐生市内でも大人気の創作フレンチとデザートのレストラン「ショコラ・ノア」で、1年生の洋食マナー講座が開催された。塾長宝田先生の自らの経験から提案された活動である。国際的な交流の場でも気後れせず振る舞えるテーブルマナーを学ぶ。この日は人数の都合で昼と夜の部に分かれての活動であった。昼の部を取材させてもらう。◆講師は野村正二先生。フランス料理を提供する東京の一流の場で修行されて、その後は地元群馬や埼玉で総料理長などを歴任。現在も活躍されている40年のキャリアの持ち主。◆テーブルマナーで一番大切なことは「食事の時間を楽しむ」こと。良い雰囲気を作り味わいながらも、他人に不快な思いをさせない様にとという思いが食事の様々な決まりにちりばめられている。◆この日のメニューはおつまみのブルスケッタ、コーンクリームスープ、サラダ、パン、メインディッシュの豚肉料理、デザート。食事を進めながら、野村先生のアドバイスを聞き実践する。質問も気軽にさせてもらい、リラックスした雰囲気の中活動を続けた。大人も子供もまずは楽しんで会話にも花が咲く。そして時に真剣にナイフとフォークを動かしてスマートな振る舞いを練習する。◆最後にショコラ・ノアのシェフからは「店では子供連れの来店も歓迎」とのこと。野村先生からは「子供は家庭で



も店でもたまに体験をして、少しずつ慣れて」「お父さんはお母さんを是非エスコートしてみて」とのアドバイスをもらった。(*´艸`) (*´艸`) (*´艸`) (*´艸`) (*´

【活動の感想より】「最初の二個(ブルスケッタでしょうか)は、アサリが苦手でしたが美味しく食べました」(北小 4年 山越さん)★家庭とはまた違ったメニューで、苦手と思っていた食材も食べられてしまうこともあるかもしれませんね！これからもたまにはフランス料理やテーブルマナーを体験できるといいですね。(*´ ω´ *) (*´ ω´ *) (*´ ω´ *) (*´ ω´ *)

手前左：野村先生 奥右：ショコラ・ノアシェフ

