



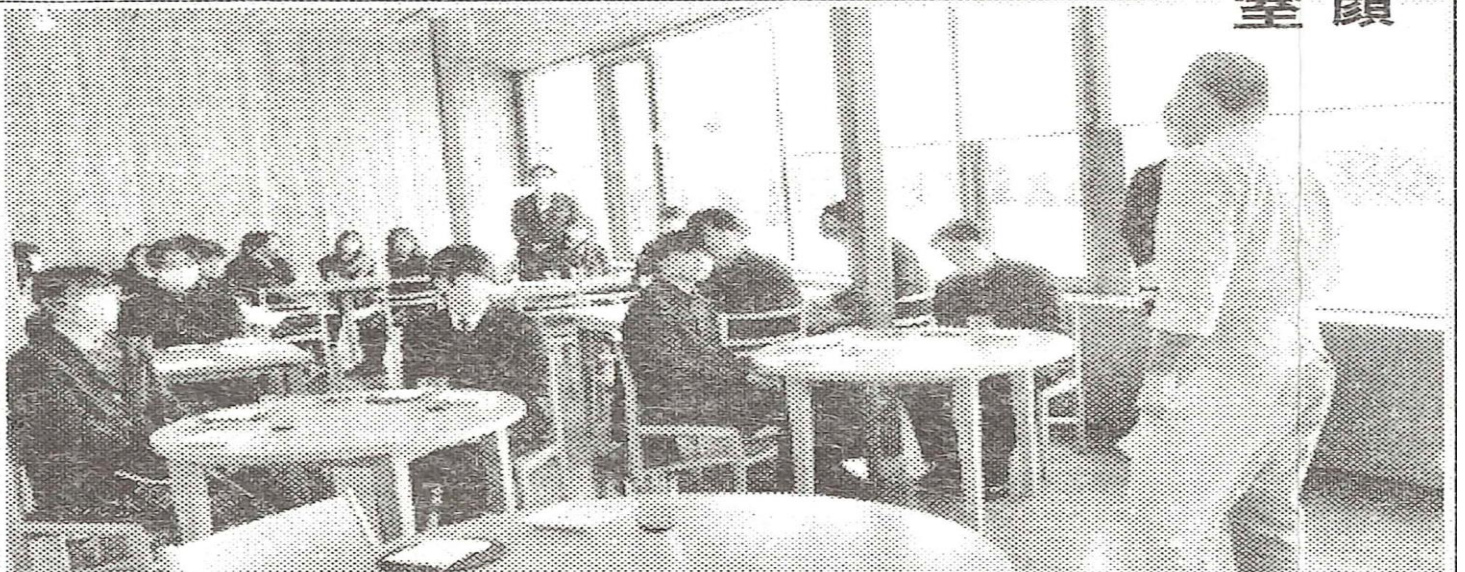
報道で紹介された美瑛高校 32

◆令和6年12月6日(R6. 12.14 びえい新聞)

3年生が「ビ・ブレ」でテーブルマナー教室を行いました。おとなとしてのたしなみと美瑛の特色である食について学びました。美瑛の魅力を再確認するとともにおいしい食事に笑顔がはじけました。

『ビ・ブレ』の本格料理に笑顔 美瑛高校テーブルマナー教室

高校3年間の思い出に残る、美瑛産食材を活かした本格的なフランス料理を堪能。美瑛高校の3年生を対象としたテーブルマナー教室が、12月6日に北瑛小麦の丘レストラン『ビ・ブレ』で行われた。『テーブルマナーを身に付ける機会を提供することで成人としての自覚を促すと共に、美瑛産食材を中心としたビ・ブレの料理を通して美瑛の農業や食を学ぶ』ことを目的としたもので、町の助成を受け毎年、実施されている。同レストランには、美瑛高校の卒業生も働いており



後輩達を歓迎。生徒達には基本的なテーブルマナーのプリントが配られた。各テーブ

ルについた生徒達を前に、小川久雄シェフが「今はテーブルマナーも昔より簡素化されて変わってきている。今日の料理は、ビ・ブレで普段から出されているメニュー。あまり難しく考えず、話しをしながら楽しく食べてもらえれば」と語りかけた。料理はスープをはじめ卵料理、サラダ、メインディッシュ、デザートまで順番に運ばれ、パンのおかわりも自由。初めは緊張する様子も見せていた生徒達も「おいしい」と目を輝かせ、思い出に残るランチに笑顔。盛り付けも美しいフランス料理を目でも味わいながら、美瑛食材のおいしさも実感していた。