

廃校を利用した高校生キッチン (NISIZATO TERAS) とインターンシップ (林檎の樹)

1 活動を行った背景

- ・ 将来、飲食業に就きたいと考えており、高校生のうちにできる活動を進路に生かすため。

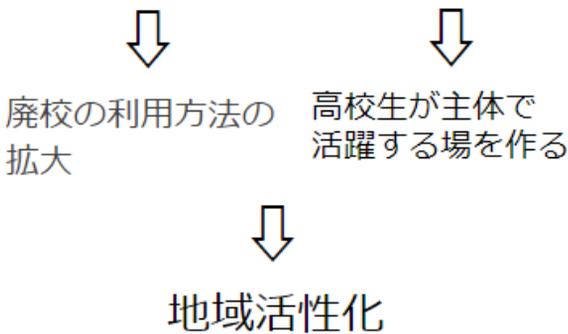
2 高校生キッチン

- ・ 西里地区の人に地域の食材を使用した、無料の「タコライス」を提供する
- ・ 一般社団法人ウラニワ様、ogunist野村様の協力による地域活性化へ

廃校を利用し高校生キッチンを開く

高校生キッチンを実現するまで

ogunist野村様からイベントの誘いを受ける



zoom会議

現地での試食会

実際に提供する

まず私が学校のホームプロジェクトの課題で野村様に「タコライス」のレシピを聞いた所から始まりました！



3 インターンシップ (林檎の樹)

実際に自分で高校生キッチンをやってみて、本当の飲食店で働く体験をしてみたいと思い、林檎の樹さんにインターンシップの依頼を行い、3日間実習を行わせていただきました。

インターンシップの流れ

- (1) インターンシップ依頼の電話
- (2) 事前訪問と説明
- (3) インターンシップ

実習内容

- 09:00 出勤
- 09:15 台拭き
- 09:30 食器準備
- 10:00~12:00 接客 (お冷だし、料理運び、バッシング)
- 12:30 食器洗い
- 13:00~16:00 接客
- 16:30 退勤



4 まとめ

- ・ 感謝の気持ち、思いやりを持つ
- ・ 「親切」「正確」「誠実」「スピード」「スマイル」の5S
- ・ 接客に大切なことやマナーは「挨拶」「笑顔」「丁寧な言葉遣い」「身だしなみ」

同級生や希望者を募り次のプロジェクトへ



新しい形での高校生キッチンの実現