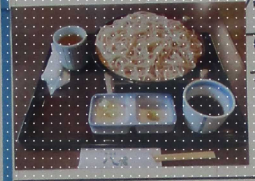


一日のタイムスケジュール

火曜日～金曜日

- 10:20 **出勤**
 - 学校に比べると遅い
- 10:30 **開店**
 - お客さんが増えています。
 - 仕事は休む暇がなくなりました！
- 14:00 **まとめ**

- 仕事リスト**
- 皿洗い
 - テーブル消毒
 - 料理提供



料蕎庵 八幡はこんな店

働いているのは男性一人女性四人が。10時30分にはお店を開いて、14時には昼の営業が終わり、その後夜の営業があります。そば以外にも天ぷらや海鮮丼などを入れているお店です。

料蕎庵 行ってみたい八幡

25期生



料蕎庵で働いている人たちはいつもたいへんで忙しい中がんばっているんだなと体験して思いました。

4日間のまとめ!!

- 火曜日 <カツ丼>**
 - 外は衣がさくさく、中はジューシーなかつ丼使った一品。
- 水曜日 <海鮮丼>**
 - まぐろ、サーモ、いかぶりの4種類の魚を使った料理。
- 木曜日 <そば&天ぷら>**
 - そばがけだけでなく、天ぷらも追加してくれて一番ボリュームがあった。
- 金曜日 <うな丼>**
 - その名の通りうなぎが乗った料理。ご飯の量は自分で決めた。

- 1位** お乗せみランチ
 - 天丼・手打ちそば・茶碗蒸し・みそ汁
- 2位** 料蕎庵ランチ
 - 海鮮丼・とろろ・みそ汁・茶碗蒸し
 - 手打ちそば
- 3位** うな丼セット
 - うな丼・お豆腐・手打ちそば
 - 丸せいろ
 - 茶碗蒸し
- 4位** 手打ちそば

そばを食べたあとにたのめるそば湯をしっかりと飲みたいですね。その他のメニューもかいていこうと思います。

店主菅野幸輔さんに聞いた料蕎庵 八幡の Q & A

- Q1 なにかさっ、かけて仕事を始めましたか？
 - A1 店主の父が八幡だから家業でついで。
 - Q2 仕事を始めていてまだなと心配した出来事はありましたか？
 - A2 お店を選んで来てくれるお客さんとの出会いです。
 - Q3 仕事をしながら上で困ることはありますか？
 - A3 人手不足です。
- ※普段は聞くことのできないお店の裏側を知ることができました！

職場体験を振り返って

最初は緊張していましたが、みなさんのおかげで楽しくなりました。職場体験を通じて、自分自身の強みや弱みを知ることができました。また、料蕎庵の皆さんと過ごす時間は、とても貴重な経験でした。

今回の職場体験では、普段は体験することができないような貴重な体験をすることができました。特に、手打ちそばの作り方や、お豆腐の調理方法など、細かいところまで教えていただきました。この経験が、今後の生活に活かせるようにしたいと思います。

料蕎庵の皆さん、ありがとうございました。また、お世話になった方々にも感謝申し上げます。今回の職場体験を通じて、料蕎庵の雰囲気や、皆さんの働きぶりを学ぶことができました。これからも料蕎庵の発展に貢献したいと思います。