

ROTARY WEEKLY

HIROSHIMA KUKU ROTARY CLUB WEEKLY



広島空港ロータリークラブ週報

会長 松本邦雄 / 副会長 橋濱智美 / 幹事 佐々木正親 / SAA 鶴田秀樹

2016年12月21日発行

事務所 〒729-0417 三原市本郷南6丁目3-26番地 三原臨空商工会内2F

TEL 0848-86-0986・FAX 0848-86-0992・E-mail h.kukorc@vega.ocn.ne.jp・http://hiroshima-kuko-rotary.jp/

例会場 〒729-0416 三原市本郷町善入寺64-25 広島エアポートホテル TEL 0848-60-8111 FAX 0848-86-9222

DES 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
例会 休会 Xmas 例会 年次総会 休会



第1055回 2016年12月17日 Xmas 家族例会記録

(広島エアポートホテル 18:00~20:00)



会長 時間



皆さんこんばんは。恒例のXmas家族例会に沢山ご出席いただきましてありがとうございます。ご家族の皆様には日頃よりロータリーにご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。先日の商工祭りのバザーでは、沢山の品物やきれいな手作りのアクセサリーもご提供いただき大変好評で予想以上の売上がございました。有効にお金を使わせていただきますので今後ともご協力の程よろしく願いいたします。

今年度のロータリーのテーマは、「人類に奉仕するロータリー」となっています。2710地区田原ガバナリーは、がんの予防推進をあげられており各クラブが3年計画で進めています。クラブ会員・家庭・職場・地域でがん検診に力を入れ、早期発見・早期治療によりがんになっても、幸福の生活を過ごせる地区になることを目指しています。

ロータリーは、親睦を大事にしております。今日は時間の許す限り楽しんでいただいで、健康で年末を迎えて新しい年を迎えていただきたいと思ひます。どうぞごゆっくりなさってください。

米山奨学生 黄 琳娜さん



12月分奨学金をお渡ししました。

近況報告

皆さんこんばんは。私は今日やっと卒論を書き終えました。55ページでこれから修正し60ページくらいになる予定です。頑張ります。

来週は親知らずを抜くために怖いのですが歯医者に行く予定です。



今年の漢字 ビタリ省 大塚惟弘さん

『金』

「今年の漢字は何か」と森澤君に相談しましたら、「オリンピックじゃないでしょうか」と言われたので、オリンピックとピコ太郎が頭に浮かび両方に共通するのが金だったので。

(2位『選』・3位『変』・4位『震』・5位『驚』)



鶴田秀樹さんは2位『選』・益谷さんは4位『震』琳娜さんは5位の『驚』と予想。

「神」9人「赤」3人と約半数の方がカープを意識しての一字でした。

乾杯挨拶 佐々木幹事



ロータリー活動が出来るのも、家族・従業員の皆さんのお蔭だと思います。
なかなか私も家族に向かって「ありがとう」と言う事がない毎日ですから
この場をお借りして

「ありがとうございます！」



また引続き来年も頑張っていきたいと思います。
子どもたちがいるから毎日頑張ろうと思う日々であります。

「広島空港ロータリークラブ Xmas 家族例会 メリークリスマス 乾杯！」



広島空港ロータリークラブ クリスマス家族例会

MENU

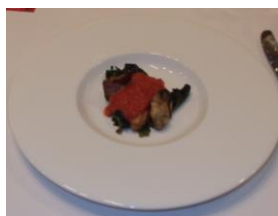
スモークサーモン レモンペッパー風味
彩り野菜のメランジェサラダと共に
季節のクリームスープ

マグロ類肉と広島県産牡蠣のソテー トマトソース

牛もも肉オニオンオイルマリネの低温ロティ 粒マスタードとピクルスのソース
季節の野菜とジャーマン風ポテトを一緒に

クリスマスケーキ
パン
コーヒー

2016年12月17日



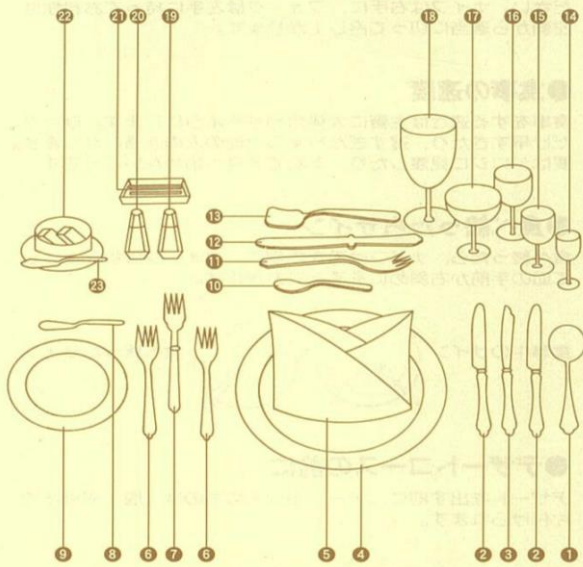
石本 尚 先生のテーブルマナー講座



皆さんこんばんは。いつも大変お世話になっております。
料飲部 宴会マネージャーの石本と申します。どうぞよろしく
お願いいたします。(拍手)

そもそもテーブルマナーは何が目的なのか皆様ご存知でしょうか？
周りの方に迷惑をかけず自分自身も楽しくなり、サービスする人
も楽しくサービスが出来る。つまりお食事をしていただいて皆さん
が楽しんでいただく事が一番の目的でございます。





- | | |
|-------------|---------------|
| ① スープスプーン | ⑬ アイスクリームスプーン |
| ② ミートナイフ | ⑭ シェリーグラス |
| ③ フィッシュナイフ | ⑮ 白ワイングラス |
| ④ ミート皿 | ⑯ 赤ワイングラス |
| ⑤ ナプキン | ⑰ シャンパングラス |
| ⑥ ミートフォーク | ⑱ ゴブレット |
| ⑦ フィッシュフォーク | ⑲ 塩 |
| ⑧ バタースプレッター | ⑳ こしょう |
| ⑨ パン皿 | ㉑ つまようじ入れ |
| ⑩ デミスプーン | ㉒ バタークーラー |
| ⑪ デザートフォーク | ㉓ バターナイフ |
| ⑫ デザートナイフ | |



●腰をかけるとき

正式のパーティーでは控室でカクテル類と軽いオードブルが出され、その間30～60分。略式の場合は直接食堂に案内されます。席に着く時は椅子の左側から静かに、そしてテーブルとお腹との間はコブシひとつ分位の間隔ですわります。

●ナプキンの使い方

食卓について、食事の出るころにナプキンを取りあげてください。ナプキンは全部広げてもよいのですが、なるべく2つにたたんで折目の方を手前にひざの上に置いてください。和服の場合は、菱形にして帯の間に軽くはさむのもよいでしょう。挨拶の時はナプキンをテーブルの上に、また席を立つ時は椅子の上におくといふのが通説です。食事がすんだら無難にテーブルの上にたたんでおきます。

●スープの召しあがり方

スープスプーンで、手前から向こうにすくい、スプーンの横から流すように音を立てずに飲みます。体はあまり前かがみにならないようにし、スプーンがなくなったらスープボールの手前を少し持ち上げてすくいます。終わったら、スプーンは皿の中にテーブルと平行に置き、もし受皿のある場合はスプーンは手前におきます。

●パンの食べ方

正式なディナーパーティーの時は、パンはスープが終わってから食べはじめます。略式の場合はオードブル、スープと一緒に少しづつ食べはじめ、デザートが出る前までに食べ終わるようにします。また、一口位の大きさに手でパン皿の上でちぎり、バターをつけて食べてください。

●大皿からお料理をとるとき

お料理を大皿から取るには、右手にスプーンを、左手にフォークを持ち、一人分を静に移し取ります。また、お料理を大皿からとるのにご自分でなさらずに、ウェイターに取ってもらっても結構です。

●ソースについて

ソースをかけるときは、全体にかけないで一部分にかけようにします。フランス料理はソースが生命です。

●食塩などのとり方

食塩など何人かで共用のもので離れた位置にあるものは、自分で取らずに遠慮なく隣の人に頼むことです。そのタイミングはちょっと気を使う必要がありますが、むりに手を伸ばして水などをこぼしては、かえって他の人に迷惑をかけます。



●コースの順序

(第1コース)オードブル

ちょっとしたごちそうであるとともに食欲促進(アペタイザー)として、最初に出される料理です。牡蠣、小海老、燻製料理、キャビア(鯉鮫の卵)、フォアグラ(雁または鳧の肝にコニャック、香辛料をしみ込ませたもの)はその代表的なもので、一緒に出る酒類はシェリー、カクテルなどです。

(第2コース)スープ

コンソメ(澄ましスープ)とクリームスープ(濃いスープ)があります。スープを召し上がる時、スプーンは手前から向こうへすくうのが正しい作法です。パンはスープのコースに入ってから食べ始めます。

(第3コース)魚料理

魚、海老、貝などのお料理です。お酒は白ワインがおすすめです。

(第4コース)肉料理

鳥や肉の料理で、正餐の中心料理のローストの前にだされます。また、ローストを省略した場合はこの料理が中心になります。お酒は赤ワインがおすすめです。

(第5コース)シャーベット

次の料理をおいしく召し上がるため果汁、シャンパン、リキュールなどで作られますが、省略されることが多いようです。

(第6コース)ロースト

コースの中で最高のごちそうです。鳥や肉類の蒸焼きです。

(第7コース)サラダ

季節の味を生かした野菜料理です。ローストと同時に出されることが多いようです。食べる時はほとんどフォークだけで食べますが、レタス、トマトなどナイフを使うこともあります。

(第8コース)チーズ

ほとんど省略されます。

(第9コース)デザート

アイスクリーム、パバロア、プリンなどがだされます。

(第10コース)フルーツ

この場合左前にフィンガーボールが出されますので指先をお洗いなさい。なお、煙草はデザート以後に吸うのがエチケットです。

(第11コース)コーヒー

砂糖を入れてからクリームを入れてください。その方が味もひきたちます。

以上で正餐のコースは終了です。しかしフルコースといっても5・6・8・10のコースが省略されることが多いようです。

(乾杯)必ず立っておこなってください。正餐ではデザートに入る前にしますが、結婚披露宴では食事の前にすることが多いようです。

(退席)席をたたれる時はナプキンを大ざっぱにたたんでテーブルに置き、着席同様左側からお立ちください。

●ナイフ・フォークのつかい方

ナイフ・フォークは外側から順次にお使いください。メニューに応じて正しくセットしてあります。上部に置かれているのは、外側から内側へ向かってお使いください。ナイフは右手に、フォークは左手に持ってお料理は左側から適当に切って召し上がります。

●食事の速度

食事をする速さは主賓に大体合わせるようにします。ひとりだけ早すぎたり、遅すぎたりすると他の人の迷惑になります。要はジロジロ見渡したり、あわてて食べ始めないことです。

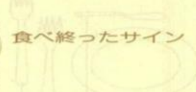
●食べ終わったらサイン

食べ終わったら、ナイフは刃を内側に、フォークは腹を上にして皿の手前か右斜めにそろえておきます。

食事中のサイン



食べ終わったサイン



●デザートコースの前に

デザートを出す前に、テーブルの上のものは、塩、胡椒まで片付けられます。

●フルーツの召し上がり方

フィンガーボールは左の前に置きかえて指を洗います。リンゴや梨は丸のまま皮をむいてはいけません。縦に割って芯を取り、ナイフで皮をむいて召しあがってください。

●タバコについて

タバコはデザート・コースまで原則としてご遠慮ください。これは、タバコが料理の本当の味をわからなくさせることを考慮しての習慣とみられます。また途中ですみますと、他人に迷惑となることもあるからです。

●お酒について

洋酒は料理の味をひき立てるために飲み、日本酒は酒をひき立てるために肴を食べるといわれます。西洋料理では、その料理によってお酒が違います。すなわち、魚料理には白ワイン、肉料理には赤ワインなどです。白ワインは冷たく冷やしますが、一般的に赤ワインは冷やしてはいけないことになっております。ワインをつがれる時、日本の習慣ではグラスを持ちますが、西洋では置いたままでいいです。乾杯にはシャンパンが用いられます。乾杯の時は目の高さまでグラスを上げて飲めない人でも口をつけるのがエチケットです。

