

イベントレポート

さっぽろキッズのための 「食育deプログラミング教室」 11月特別イベント



札幌市内に初雪の知らせが届いた11月後半。いよいよ到来する北海道の「冬っ!!!」に負けない風邪予防ゲームをプログラミングで体験！さらに栄養満点の料理をつくる特別イベントを開催しました♪

楽しい!もっと!
プログラミング
思考力を育てる

さっぽろキッズのための
**食育de
プログラミング
教室**

食育
テーマ

冬到来! 風邪予防ゲーム &
栄養満点料理を作ろう!

2023
開催日時 **11/26**日

参加費: ①1500円 ②1000円
対象: 小学校1年~6年
(各回先着12名ずつ)

①午前の部 9:30~12:30
パール先生のプログラミング教室+阿部先生の料理教室
前半 → プログラミングで風邪予防ゲームを作ろう!
後半 → 栄養満点ランチプレートを作って食べよう!

②午後の部 13:00~16:00
パール先生のプログラミング教室+阿部先生の料理教室
前半 → プログラミングで風邪予防ゲームを作ろう!
後半 → 手作りみかん大福で雪だるま &
りんごソーダを作ろう!

主催: 有限会社恒志堂 共催: 株式会社ゲート

プログラミング

午前の部、午後の部、それぞれプログラミングは、
風邪予防シューティングゲームを体験しました♪
ビタミンを補給してビームを出しウイルスを攻撃するゲームに
沿って、ビタミンの勉強や風邪予防対策についても
長谷川先生が授業で説明しました。



プログラミングとは？の説明



待ちました！マジシャン長谷川の
ミニマジック！今日は、袋に入った
コップの水がなくなくなります！



くるっと1回転したら、
コップの水がない！！



さて、札幌にも雪がちらつきましたね。
今日は、風邪予防ゲームを作ります！！



プログラミングの工程説明



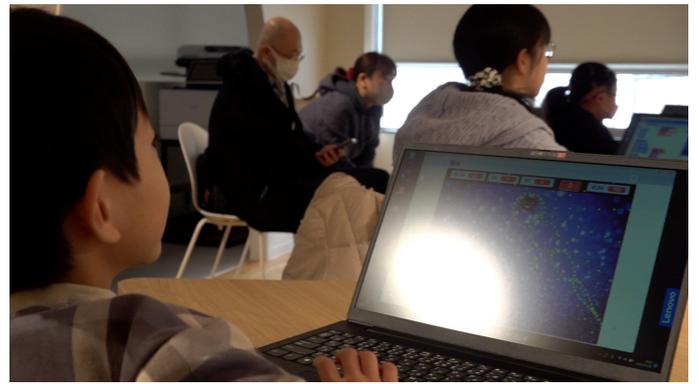
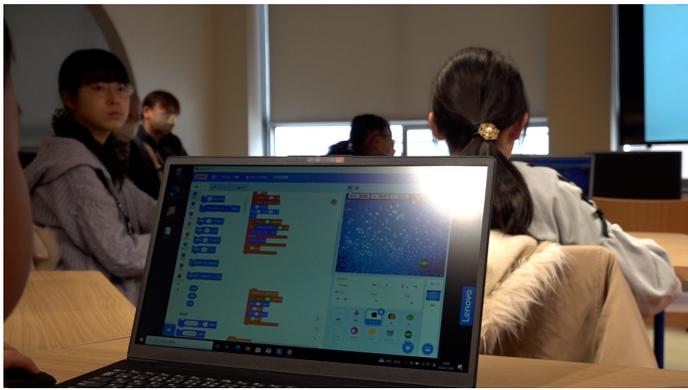
弾幕が出ます！ビタミンを補給したら、
ビームがでるようになります！



ゲーム要素もあることから、
子どもたちに大うけしました！



スクラッチの部品接続の説明



親子でたっぷり体験！親も子供の成長が見られるところも魅力です♪



午前の部 料理

午前の部はプログラミングで風邪予防ゲームを作った後に、栄養満点ランチプレートをみんなで協力して作りしました。札幌市内で食育教室を開いている「大きなかぶ」主宰の阿部先生が特別講師として、皆さんに栄養素のこと、料理作りを指導しました。



作ったのはこちら

メニューは、サツまんま(さつまいも、さつまいも揚げ等を使った炊き込みご飯)、かぼちゃ団子のすまし汁、サバのもみじ焼き、小松菜とえのきのお浸し、りんご



鰹節と昆布でだしをとると、こんなにいい香りがするんだよ～！



阿部さんから3大栄養素の説明も！



かぼちゃ入り豆腐団子をこねこね！



クッキーの型でニンジンを切り抜き♡



手に取って見てもらって、
食材の特徴を説明します



お姉ちゃんチームは火をつかう担当



最後は保護者と一緒に試食！
いただきます！！



さつま揚げとさつまいものご飯が大人気！
普段は苦手な野菜も食べられた！と報告してくれる子も。



午後の部 料理

午前の部はプログラミングで風邪予防ゲームを作った後に、
雪だるまのみかん大福を作りました！

ビタミンたっぷりのみかんは、風邪予防にもぴったりの食材♪
りんごジュースと重曹、クエン酸でシュワシュワのソーダを作る実験も！



まずはみかんの皮を綺麗にむきます～



今回も食材調達でご協力くださったのは
苗穂駅前に添付のある「相川商店さん」



白玉粉を練り練りしておもちを作るよ♪



白あんでみかんをまあるく包みます～



白あんで包んだみかんを白玉のお餅で更に包んで、
2つ重ねたら雪だるまの出来上がり！
おめめは黒まめです（笑）
ちょっと崩れた姿も愛らしい（笑）
体験後、「人生で一番楽しかった！」という感想もありました♪



保護者から寄せられた感想



- ・初めてでも楽しめたと思う
- ・部品の用意と処理の組み立ての準備がされていたので、プログラムの思考の勉強に専念できてすごかったです。
- ・一人は全くの初めてだったので、理解できていないようでした。もう一人は楽しかったそうです。
- ・わかりやすくとても楽しかったです。
最初のマジックで子どもの心をわしづかみにしていたと思います。
- ・楽しかったです。
- ・小1には少しむずかしいかったようですが、後半は色々とできることが増えました!
- ・楽しそうでした。
- ・楽しんでやっていたので、とても良かったと思います。
- ・シューティングの要素もあって良かったです。楽しそうでした。
- ・プログラミングした後にゲームもできて良かったです。



- ・充実した内容で楽しそうだった。
- ・家ではほとんど調理に関わっていないので、包丁など扱いが心配でしたが、思ったよりもできていておどろきました。
- ・メニューも家で真似できそうなので、冬休みにも作ってみたいです。
サバと人参マヨの相性が意外と合うのが知れて良かったです。
- ・色々参加できて楽しかったです。
- ・季節の旬の食材を使い、味付けも全てとてもおいしかった。
ゆりえもんが楽しく明るく栄養のお話もしてくれてよかったです。
- ・思っていた以上に手の込んだ料理をさせていただき感謝です。
- ・もう少し調理する内容が多くても良かったと思います。
- ・楽しくできて、美味しかったです。
- ・楽しんでいました。添加物の話など、普段知ることがないことも教えていただき、ありがとうございました。
- ・白玉粉でチャレンジしたことのない、大福でとても良い体験でした。
のばすのが難しいけど、出来た時の達成感が得られたようです。
- ・家でつくったことがないもので良かったです。
- ・先生が明るい方でスタッフの皆さんも親切でした

講師プロフィール

食育プログラミング講師 **パール先生** (長谷川 信寿)



学習院大学卒業。ハワイ生まれ、関東で育ち、2020年より北海道移住。恒志堂円山ビルにて、小学校で必修化となったプログラミングについて「食育」を織り交ぜたオリジナル教材(Scratch 言語)をもとに事業担当。モノをつくることを通じ、創造性や分野横断型の思考力が養われると考え、教育をアップデートしていく。
VTuber運用やマジシャンとしても活動中。好きな言葉は「Think Globally, Act Locally」
X(Twitter) : @Magician 5410



料理教室 特別講師 **阿部 由利恵先生**



子育て世代の家事負担量に着目し、食育教室大きなかぶを開講。できる・まもる・つながる・おそれない・へこたれない。子どもが料理を通して生きるチカラを培い培った先に、家事の一部を子どもが担い、家庭を助ける。親子でWINの習い事の教室を主宰しています。放課後児童デイサービス、自然あそび広場、行政などの団体や自宅教室のメイン講師として管理栄養士含む、8名のスタッフと活動中。

