



## 学び舎探訪 大府中学校

### 社会で役立つプログラミングを学ぶ

12/9、大府中学校で、社会課題の解決をプログラミングで行う「社会体験型プログラミング教育」授業の全体発表会が行われました。発表に臨んだのは、1年生の生徒で、この日までに、技術科目の授業で、4人程度のチームに分かれて、「書店でAIロボットをどのように活用するか」について検討してきました。書店の1日の様子を事前調査し、「クイズ」・「コロナ対策」・「読書感想文」の中から発表テーマを選び、民間事業者の協力の下、AIロボットを動かすプログラミングを学んできました。

発表者から「親しみの持てるロボットにするために、動作・表情・効果音などをたくさん使う工夫をしました」などの説明があり、電子黒板にAIロボットが動く様子が映し出されると、教室はワイワイと楽しい雰囲気に包まれました。書店員などによる審査の結果、最優秀賞3作品と特別賞1作品が選出されました。賞に輝いたプログラムを設定したAIロボットは、後日実際に書店に置かれたそうです。

学んだことが社会で役立つと実感できれば、学びのモチベーションアップにもつながるのではないのでしょうか。今後ますます進んでいくであろうAI時代において、若い世代がリーダーとなって活躍することを期待します。



### シェフいち押しのコース料理で特別なひとときを過ごしてみませんか

JR大府駅構内1階  
▶観光案内・物産ショップ  
10:00~18:00  
☎(51)4329  
▶KURUTOカフェ  
8:00~21:00  
☎(77)4197



定休日  
毎月1日  
(土日祝の場合は翌平日)



▲和牛ローストビーフコース 3000円(税込) ※2人分からで、前日までの要予約。

KURUTOカフェ人気メニュー「和牛ローストビーフ」のコース料理を満喫してみませんか? 季節に合わせた食材を使用した「冷前菜」と「温前菜」から始まり、ボリューム感のある「パスタ」と「バケット」、ネリすぐりの和牛を使用したメインの「ローストビーフ」と、人気メニューが勢ぞろい! 最後にKURUTOの手作りデザートまで付いて3000円(税込)と、とってもお得な内容になっています♪追加でアルコール飲み放題も付けられます。

#### Information

#### KURUTOおおぶ公式YouTubeで健康講座を配信中

3月下旬公開予定 マスクに負けない 春スキンケア 講師: POLA THE BEAUTY 大府店 間瀬たか子さん

シワ・シミのケアは、太陽光が強くなる前にスタートするのが効果的。健康な肌で春の日差しを楽しんでみませんか。

健康に関する情報満載です。ぜひご覧ください♪



### 遠野市郷土料理 ひつつみ汁

▶ 材料(4人分)

薄力粉	大さじ3	油揚げ	1/2枚
白玉粉	大さじ3弱	削り節	16g <sup>2</sup>
ダイコン	40g <sup>2</sup>	だし昆布	8g <sup>2</sup>
ニンジン	1/4本	鶏もも肉	60g <sup>2</sup>
ゴボウ	30g <sup>2</sup>	薄口しょうゆ	
しめじ	40g <sup>2</sup>	大さじ1と1/3	
ネギ	20g <sup>2</sup>	みりん	小さじ1弱

▶ 作り方

- 薄力粉・白玉粉に水を加えてこね、耳たぶくらいの固さに練る。
- ダイコン・ニンジンは短冊切り、ゴボウはささがき、しめじはざく切り、ネギは小口切り、油揚げは千切りにする。
- 削り節・だし昆布でだしをとり(約600<sup>2</sup>ml)、ゴボウを加えて煮込む。
- 一口大の鶏もも肉を加え、あくを取りながら煮込む。
- ダイコン・ニンジン・しめじ・油揚げを加え、野菜が柔らかくなったら、薄口しょうゆ・みりんを味を調える。
- ①を食べやすい大きさにちぎりながら加えて煮込む。
- ⑥に火が通ったら、ネギを加えて仕上げる。

小麦粉の生地を引っ張ってちぎることから「ひつつみ」と呼ばれています。野菜もたくさん入っていて栄養満点です◎

※2/8に市立保育園で提供したメニューです。

## THE KEVIN Report vol. 23



大府市国際交流員  
ケビン・ハンフリーズ

### 食を通じた“おいしい”交流

1/23に、国際交流協会が主催した「ワールドグルメ」というイベントに発表者として参加しました。私の他にも、中国・スリランカ・ラオス・ベトナム・ブラジル出身の方が、自分の国の食文化について話しました。

私は、ふるさとのバンクーバーの日本食文化について取り上げました。すし店が600店もあるバンクーバーは、実は日本以外で「世界一すしに熱い街」と言われています。有名な「カリフォルニアロール」の考案者(諸説ありますが…)もバンクーバーに店を出して、日本食文化が昔からかなり浸透しています。

海外ですしを食べた経験がある人は分かると思いますが、カリフォルニアロールみたいなのは、日本のすしと大きく違います。もちろん本格的なにぎりすしもありますが、「Sushi」というと多くの北米人は「裏巻き」のことを想像すると思います。裏巻きは、ノリが苦手な客に対応するために考案された、日本では普通は外側に巻かれるノリを内側のネタに巻いたものです。さらに、北米人の口に合うように、揚げ物やマヨネーズなどが入っています。「これはすしではない」という声もありますが、ぜひ一度食べてみてください。

このように、実は外国発祥の美味しいすしもあります。それに、そのすしはまだ進化しているので、元々中国やフランスの食事であるラーメンやカツリツミみたいに、時間がたつともっとさまざまなバリエーションが出てくるのではないのでしょうか。文化の交流はいろいろな結果をもたらしますが、その中でも食べ物の進化はとて面白くて、「おいしい」交流だと思います。



▲カリフォルニアロールについて熱く語るケビン