

大原小だより NO.4



主体・協働・挑戦
の活動を
Facebookにて
発信しています。

美作市立大原小学校 令和5.5.29(月)発行 文責 金島久美子

♥「挑戦」「社高力」 「もち麦料理コンテスト」5年生大活躍

初：大原小×津山東高校×大阪経済大学×西粟倉村・美作市

大原小学校5年生が考えたメニューが大学の食堂のメニューに！

「夢を実現・実現すると現実に」

5年生の総合的な学習の協働的取り組みです。大阪経済大学の地方創生サークルの学生さんとの新しい取り組みで、美作市を元気にしました。

- ① 特産のもち麦を使ったオリジナルアイデア料理を提案
- ② 津山東高校生にオンラインでプレゼンテーション
- ③ 津山東高校生がその中からレシピ化・調理



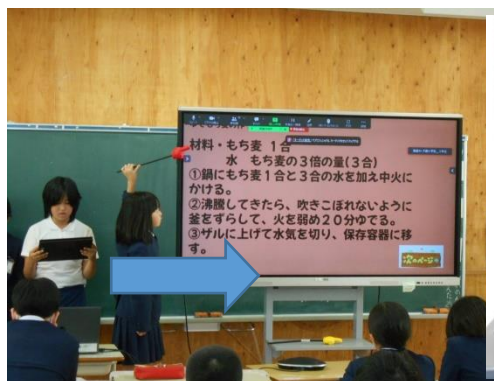
★主体：自分たちで考えるオリジナルメニュー。ゼロからイチ！

★協働：地域の他者と協力

★挑戦：社高力

○大原小5年生から美作市→岡山県→大阪へ

○「特産品で美作市を元気に」



「他の県の人やまだあまり知らない人においしさを伝えることが目標です。」プレゼンテーションより



★4月26日東高校へのプレゼン

★5月27日 コンテスト当日
高校生のテキパキした料理の腕前。アマゴをフィーレに。
メニューを説明するすばらしいプレゼン力に感嘆しました。



「こんなふうに実現しました。左写真は、本校児童オリジナル料理のアイデア。 右写真：実際の料理

2どんなものか（イラスト） 肉（豚肉か、牛肉）
ニンジン じゃがいも 玉ねぎ 黒豆

あまごの
キーマカレー
★優勝作品



～メニュー～ ポイント
もち麦×ロールキャベツ
・ロールキャベツの中にもち麦を
混ぜました。
～デザート～
もち麦×パンケーキ
・パンケーキの生地には、もち麦を使いました。
他に上に乗せるものは、美作市の有名な果物を使いました。

もちふわ
パンケーキ



しいたけ
らあめんどーん



★大原小5年生が、昨年度から主体と挑戦の心・社高力で取り組んだ「特産品で美作市を元気に」の学習が、今までなかったオリジナルメニューとなりました。主体的に自分たちで考えたことが、誰かと協働することで、さらに改善され、「実現する」そして、大学のメニューになります。

★大原小5年児童が挑戦の心 社高力で「社会を変える力」を見せてくれました。

★このような機会をあたえてくださった大阪経済大学地域創生サークルの皆さんに改めてお礼を申し上げます。（大学生も、企業から「探究」（ゼロからイチを生み出す力を求められているそうです。）

★大学生のプレゼン、カッコいいのです。
あんなすてきな高校生・大学生になりたいなあ。

しかつ丼（鹿・猪肉）



そして、何より「もち麦」食べて健康増進」。

※ レシピは後日、お渡しできる予定です。ご家庭で挑戦してください。