

鳥羽厚生館便り

記：2018. 9. 3(月)

最近の取組み

・8月27日(月)13時より「子ども夢講座 ～ロボットについて学ぼう～」を行いました。講師に国立明石工業高等専門学校 of 機械工学科 准教授、岩野優樹先生をお招きし、ロボットについての講話と操縦の体験をさせていただきました。小中学生、大人含めて34名の参加でした。「子どもに夢を」をテーマでしたが、地域の方との交流もでき楽しい時間を過ごせました。



・9月1日(土)に3回目の男性料理教室を行いました。

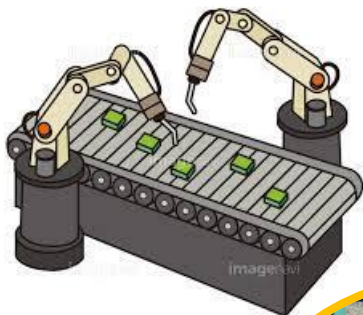
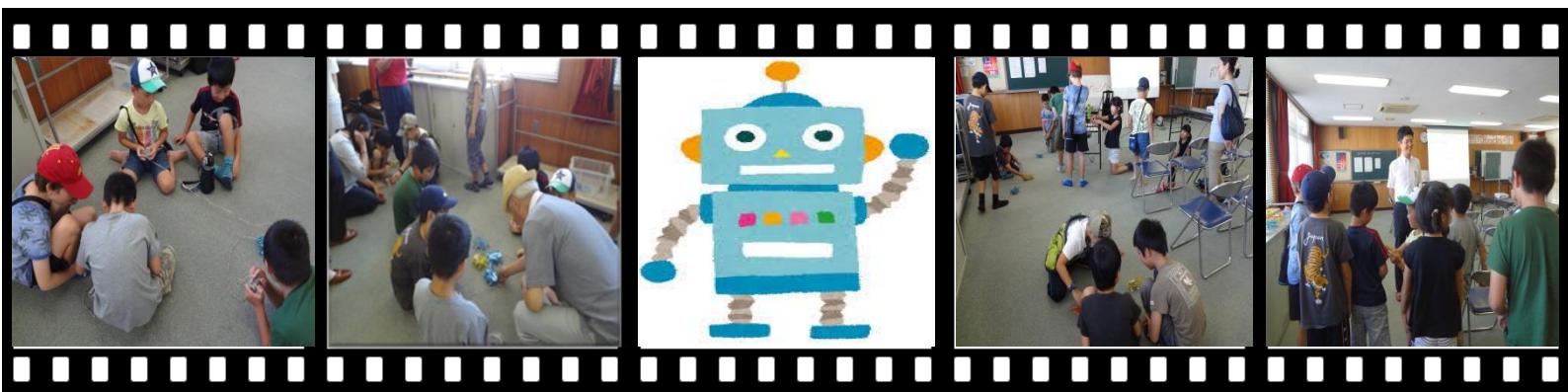
今回のテーマは「カレーを作ろう」です。メニューはドライカレー、蛸と野菜のサラダ、季節の果物でした。ドライカレーとキーマカレーの違いなども教えてもらいました。みなさん、黙々と手際よく料理されていました。

子ども夢講座 ～ロボットについて学び、ものづくりの素晴らしさを体験しよう



8月27日(月)13:00～

始めに「明石高専」の紹介がありました。子ども達よりも大人の方が「へー！！」と興味深々。次に、様々なロボットを写真や動画を使って紹介していただきました。話の後は、待ちに待ったロボット体験。子どもたちは動物の形をしたロボットを触って遊びました。大人は外に出て、草刈りロボットの实演を楽しみました。



様々な種類のロボットを紹介していただきました。質問もたくさん出ましたよ。工場見学などで見る機械もロボットと呼ぶことに驚きました。ロボット体験をした子ども達からは「これくらいで作れますか?」「買いたいです!!」などの意見が出ました。大人からも「このくらいなら手が出るかな。」など話が弾んでいました♪





黙々と、でも楽しそうに手際よく料理していました。今回のドライカレーはピリ辛の大人向けの味付けでした。「おいしい」と好評でしたよ。



☆ドライカレーとキーマカレーの違い

カレーは18世紀にイギリスから入ってきた。大正時代に今の型になった。

- ドライカレーは汁気のないカレー全般を言う。カレー炒飯やカレーピラフも入る。日本オリジナルカレー
- キーマカレーはインド料理で挽肉を使用する。「キーマ」とはヒンズー語で細切れ肉や挽肉を指す。トマト・なす・じゃが芋・ひよこ豆などとスパイスをあわす。

メニュー

☆ドライカレー

☆蛸と野菜のサラダ

☆季節の果物



完

成