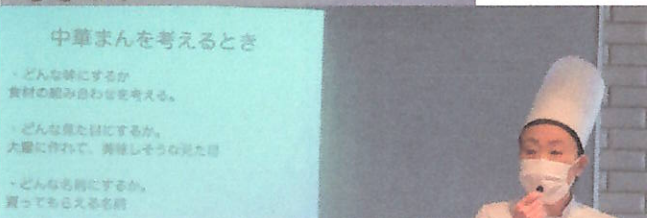


# ハローキャリアワーク通信 No1

6月24日（土）から8月20日（日）の計4回、学校法人村川学園 東京調理師専門学校にて、今年度世田谷区教育委員会が本格実施した「ハローキャリアワーク」が行われました。当日は、当選した区内の小・中学生19名（1名病欠欠席）が参加しました。今回は「グルメンサミット」と称して、参加した児童・生徒（小学5年生～中学2年生）が考えた「中華まんじゅう」を作り、最終日の「食フェス」にて販売するという活動を行います。

世田谷区が目指すキャリア教育は「子どもたちが自分の良さを信じ、思い描く未来を実現するための教育」で、学校教育を要として推進し「基礎的・汎用的能力の育成」を目指します。そこで、令和3年12月に教育総合センターが開設したことを機に、児童・生徒と「社会・地域・大人・未来」をつなぐ「ハブ機能」として教育総合セ



ンターを主体に「キャリアハローワーク」開始しました。この取り組みは、教育課程外（土、日曜日や長期休業日）に児童・生徒自らのキャリアや未来を思い描く機会に、自由に何度でも体験できるように進めています。前年度末の試行を踏まえて、この度の東京調

理師専門学校において「グルメンサミット」として、「中華まんじゅうの作成・販売」という活動を開始しました。

当日は、第1回目ということで、参加した児童・生徒のグループ作りやグルメンサミットの趣旨、今後の取り組み



などの講話を聴いたのち4つのグループで一人一人の思い描く「中華まんじゅう」を考え、まとめ上げるという活動を行いました。その後、各グループで考

えた「中華まんじゅう」を発表しました。また、調理で重要な衛生学的な面も学びました。

その内容は、「イタリア風」、動物の「パンダ」「ブタ」、そして「中華風」と多彩でした。この形と色などを決め、そのレシピを調理師の先生方が考案して、次回に試作品を作成します。

その後、学校の施設見学をさせていただき、料理に応じた調理師（和、洋、中など）を育てるそれぞれの料理場、作成した料理を提供できるレストラン、バーカウンター（バーテンダーの育成も）など回りました。

児童・生徒の振り返りには、「おいしく手に取りたくなるようなものを作りたい」「食品を扱う上での重要なことが学べた」「次回が楽しみ」などお思いが込められていました。

