

冷凍チャーハンの新商品を企業に提案

～葉梨中学校で職業観育成事業を実施しました～

11月29日(金)、葉梨中学校1年生を対象に職業観育成事業を実施しました。

この事業は、キャリア教育の一環として静岡大学の学生が、専門家と子どもたちをテレビ会議システムでつなぎ、その仕事に接することで子どもたちの職業観を広げることを目的としています。

今回は、大手冷凍食品メーカー(株)ニチレイフーズと連携して実施しました。



▲テレビ会議システムで提案！

2コマ構成となっている初回の授業(10/23実施)では、冷凍食品の市場規模や製造過程などを学習し、「今までにない冷凍チャーハンの新商品」をテーマにグループに分かれてアイデアを出し合いました。

そこから約一ヶ月間かけて考えたオリジナルの冷凍チャーハン进行、通信先のゲスト講師である(株)ニチレイフーズ 中西氏に提案する形で授業を行いました。

○今までにない冷凍チャーハンを考えよう！

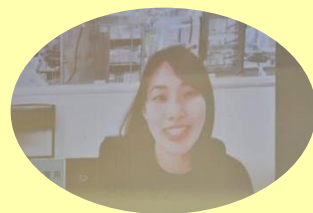


葉梨中1年5班

私たちが考えたのは、
『プリッとしたいえび入り まんまるチャーハン』です！
たまご、チャーシュー、えび、ねぎ、キャベツ、コーン6種類の具材が入っています。
最大の特徴は盛り付け！レンジでチンした後、容器をひっくり返すだけでお店のように丸く盛り付けられます！

(株)ニチレイフーズ 中西 タさんより

お店のように丸く盛り付けられるのは、とてもいいアイデアですね！
特殊な容器となると冷凍方法や販売スペースの確保が難しそうですが、商品としてとてもおもしろいと思います！
実際に作ってみると新たな発見があるかもしれませんね！



◎生徒たちのアイデア



▲ピリ辛！スパイスチキンの香辣炒飯



▲お茶で炊いた「静岡PR茶チャーハン」



▲ガツンとニンニク！スタミナMAX炒飯

中西さんからは「皆さんのアイデアを絵にするだけでなく、一度作って試してほしい。今までの食経験からアイデアが出てくると思うので、もっとたくさんのものを食べて、感性を磨いてほしい。」と子どもたちにメッセージが送られました。