

の電動車両技術や持続可能なモビリティの可能性について理解を深めさせる。



同乗体験

EV車の車体構造

【成果】

- ・生徒は、電気モーター、バッテリー技術、インバーターなどの基本的な原理を学ぶことができた。
- ・EVベンチャーは持続可能な交通手段の開発に結びつく取り組み活動を実践しており、生徒は環境に優しい技術の重要性を理解することができた。

【能力・スキル】

サステナビリティ理解・デジタルリテラシー・コンセプチュアルスキル

アントレプレナーシップ

【関連企業】 株式会社FOMM

【授業名・プロジェクト名】CASE+α「最新整備技術入門」

2・3自動車科3月7日（金）「自動車実習」で実施

【授業の概要・狙い】

隣接する越生自動車大学校で産業実務家教員でもある西久保先生に実車を使用しての実践的なスキルの習得を目指す。

- ・前半では、外部診断機の必要性や接続方法を学び、OBD II カブラを用いた実習を行う。吸気温度センサーを外し、DTCの確認やデータモニタを活用した状態変化の観察を体験させる。
- ・後半では、電気自動車の普及に伴い重要性が増す低圧電気の基礎と安全作業を学習。感電の危険性や絶縁用保護具の活用、電気用ゴム手袋の点検を実施し、ハイブリッド車・EV整備の注意点やサービスプラグ取り外しのデモを見学させる。
- ・生徒は診断機の操作技術と電気安全の知識を深め、今後の整備現場での対応力を高める貴重な機会と

する。

- ・低電圧を使用することで、安全に電気回路を扱う方法を学ばせる。これにより、感電や火災などのリスクを最小限に抑え安全の理解を深める。



外部診断機の使い方の説明



生徒の授業振り返りと感想

【成果】

- ・生徒は外部診断機の操作を実践し、「新鮮で学びが多かった」「実際に触れて理解が深まった」との声が多く聞かれた。
また、低圧電気については感電の危険性や安全対策の重要性を学び、「安全意識が高まった」「電気自動車整備には正しい知識が必要だと実感した」という意見があった。実践的な学びを通じ、今後の実習や現場での活用が期待される。
- ・外部診断機と低電圧を使用することで、生徒は理論を実際の作業に適用する方法を学ぶことができた。
- ・外部診断機は最新の技術を使用していることから、生徒はこれを通じて最新の自動車技術や診断方法を学ぶことができた。

【能力・スキル】

- ・デジタルリテラシー・アントレプレナーシップ

【関連企業】 専門学校越生自動車大学校

■調理科の取り組み活動について

6次産業化を推進する越生特産物加工研究所と連携を強化、地域特産品である「梅」「ゆず」を活用したレシピ開発、商品化を中心に地域課題の解決につながる取り組みを実施。

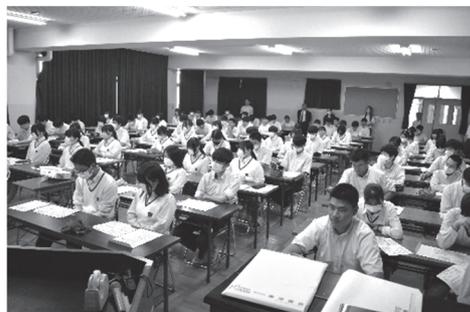
多くの取り組み活動は、ゴールを設定して調理実習を中心にレシピ考案やプレゼン、マーケティングに必要な能力スキル開発を組み合わせるプロジェクト型で推進した。

【授業名・プロジェクト名】「給食業務を学ぶ（大量調理）」

1・2・3年調理科7月3日（水）「調理実習」で実施

【授業の概要・狙い】

- ・学校給食の調理受託を行う東洋食品による給食業界、大量調理に関する授業を実施。
- ・学校給食事業の業務概要と、具体的な1日の業務の流れについて映像を交えて、各工程毎の実施内容と業務のポイントについて詳しく理解させる。



東洋食品による給食業界・大量調理に関する授業の様子

【成果】

- ・生徒は「衛生管理」の重要性を理解し、食中毒や異物混入防止の具体的な対策を意識できるようになった。また、「時間管理」や「素早い行動」が効率的な給食提供に必要不可欠であることを学び、実践に向けた行動計画を考える力が養われた。さらに、チームワークの重要性を認識し、「協力」や「コミュニケーション」を意識して役割分担や連携を進める姿勢を身につける成果があった。

【能力・スキル】

コンセプチュアルスキル ・アントレプレナーシップ

【関連企業】東洋食品株式会社

【授業名・プロジェクト名】「特産品ランチ学内販売（さんちょう食堂⇒3年調理科という意味）」

3年調理科7月16日（火）「調理実習」で実施

【授業の概要・狙い】

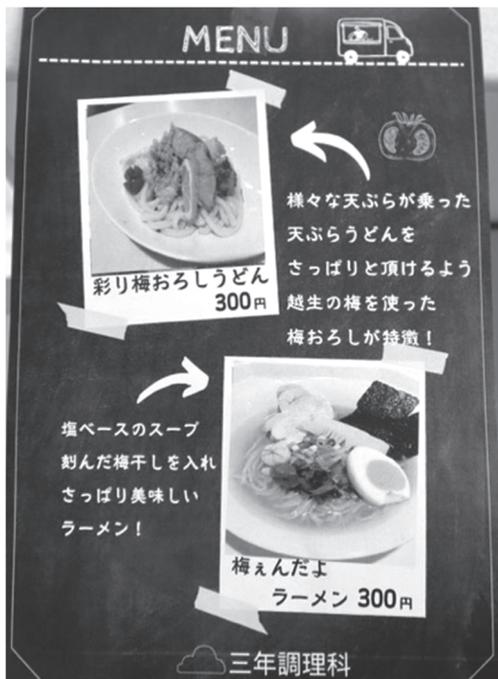
- ・本授業では、事前授業の大量調理の実践を通じて、越生町の特産品である梅やゆずを活用した新たなレシピを考案・試作し、グループで完成させる。校内プレゼンにより選出された2つのレシピを提供する形で、調理科試食室を食堂に見立てた販売イベントを実施する。
- ・生徒は教員のサポートを得ながら原価計算と販売価格設定を行い、事前のWEB 申込による需要予測や食品ロス抑止に取り組む。また、校内でのポスターやSNSでの周知活動、効率的なオペレーション計画、食券の自作なども行い、80食の完売を目指す。これらの一連の活動を通して、実践的なスキルや学びを深める。



試行錯誤してレシピを考案



事前予約を確認生徒が会計も担当



【成 果】

- ・生徒はデジタルリテラシー、マーケティング、思考力、アントレプレナーシップを發揮育成しながら、大量調理から販売までの一連のプロセスを成功させることができた。80食の完売と混乱のない運営を実現し、食品ロス抑止の重要性や地域資源を活用した課題解決の意識を高める成果を得ることができた。

【能力・スキル】

越生町理解・サステナビリティ・デジタルリテラシー・コンセプチュアルスキル
アントレプレナーシップ

【関連企業】なし

【授業名・プロジェクト名】「チョコレートプロジェクト」

3年調理科（7月～3月）「調理実習」・「調理理論」・「食品」で実施

【授業の概要・狙い】

- ・本プロジェクトは、越生町の特産品である梅やゆずとその6次産業化商品を活用し、バレンタイン商戦に向けたチョコレートレシピの開発と販売を目指す取り組み。
- ・特産品や6次産業について学んだ後、山手調理製菓専門学校の指導を受けて試行錯誤しながらレシピを考案する。
- ・Canva を活用したプレゼン資料作成や発表を通じて ICT スキルを磨き、審査会の運営では主体性や協働力を發揮させる。プレゼンテーションにおいては、論理的思考や表現力も育成する。
- ・現在、選出されたレシピを基に製品化や箱詰めの準備を進めており、2月の販売時には生徒が売場に立ち、商品と地域のPRを目指す。



生徒のプレゼンテーション



審査員講評



審査員試食



選出された販売予定のチョコレート

梅とユズをチョコに

清和学園高 3商品を販売へ

来年2月に
越生町の通信制高校「清和学園高校」(越生町上野東)の調理科2年生がチームを組んで試作を重ねながらレシビを考案した。

審査会では越生町観光協会や丸広百貨店(川越市)の関係者が、生徒たちのプレゼンテーションを聞き、試食した後に採点した。

審査の結果、来年2月のバレンタインに向け商品化されることのできたのは商品名「赤い恋人」「うめりん」「ゆず番人チョコ」の3商品。最も高い評価を受けた「赤い恋人」を考案した同校2年の安田琉真さんは、「越生町のウメのジャムとチョコの味のバランスをどうするかで苦労したが、班員の間など協力できたことで達成感があった」と述べた。

今後はレシビを基にチョコレート工場に委託して製造し、交流サイト(SNS)などを活用してマーケティングを実施。来年2月には丸広百貨店や越生町の道の駅など3カ所で計600個の販売を予定している。(土沢貴弘)

越生町の通信制高校「清和学園高校」(越生町上野東)の調理科2年生がチームを組んで試作を重ねながらレシビを考案した。

審査会では越生町観光協会や丸広百貨店(川越市)の関係者が、生徒たちのプレゼンテーションを聞き、試食した後に採点した。

審査の結果、来年2月のバレンタインに向け商品化されることのできたのは商品名「赤い恋人」「うめりん」「ゆず番人チョコ」の3商品。最も高い評価を受けた「赤い恋人」を考案した同校2年の安田琉真さんは、「越生町のウメのジャムとチョコの味のバランスをどうするかで苦労したが、班員の間など協力できたことで達成感があった」と述べた。

今後はレシビを基にチョコレート工場に委託して製造し、交流サイト(SNS)などを活用してマーケティングを実施。来年2月には丸広百貨店や越生町の道の駅など3カ所で計600個の販売を予定している。(土沢貴弘)

特産梅ユズでチョコ

高校生作 1位「赤い恋人」

埼玉県越生町 審査会

【埼玉・いるま野】越生町の一川学園清和学園高校は10月下旬、生徒が同町特産品の梅とユズを使って考案し、バレンタイン商戦で一般販売する「清和チョコレートプロジェクト2025」の審査会を開いた。審査の結果1位に「赤い恋人」、2位に「うめりん」、3位に「ゆず番人チョコ」が選ばれた。2月に同町の「うめその梅の駅」などで販売予定だ。

同校調理科2年26人がユズの風味をより生かすために試行錯誤を繰り返して試作。梅やレシビを作成。梅やゆずを戻し、合わせる材料をコンセプトなどにから取り組み、7品を考案した。

同校後援会の大野松茂会長をはじめ、同町の新井康之町長、NTT東日本埼玉事業本部長の市川泰吾本部長らが審査員を務め、味、見栄えなど5項目を審査した。

大野会長は「これも甲乙つけ難い出来栄だ。今後も行政や学校が連携し、地域活性化に取り組んでほしい」と講評を述べた。

1位の「赤い恋人」は、梅ジャムを使用した赤のマール模様が映えるチョコレート。生徒は「何度も挑戦し、心を込めて作ったので多くの人に食べてほしい」と話した。

同校は文部科学省の「マイスター・ハイスクール」の指定校。産業界と専門高校が、地域産業の持続可能な担い手を育成するプログラム。特産品を使用したチョコレートを開発することで、課題解決を通して学びを深め、同町の魅力を広めるのが狙いだ。

同校調理科2年26人がユズの風味をより生かすために試行錯誤を繰り返して試作。梅やレシビを作成。梅やゆずを戻し、合わせる材料をコンセプトなどにから取り組み、7品を考案した。

同校後援会の大野松茂会長をはじめ、同町の新井康之町長、NTT東日本埼玉事業本部長の市川泰吾本部長らが審査員を務め、味、見栄えなど5項目を審査した。

大野会長は「これも甲乙つけ難い出来栄だ。今後も行政や学校が連携し、地域活性化に取り組んでほしい」と講評を述べた。

1位の「赤い恋人」は、梅ジャムを使用した赤のマール模様が映えるチョコレート。生徒は「何度も挑戦し、心を込めて作ったので多くの人に食べてほしい」と話した。

同校は文部科学省の「マイスター・ハイスクール」の指定校。産業界と専門高校が、地域産業の持続可能な担い手を育成するプログラム。特産品を使用したチョコレートを開発することで、課題解決を通して学びを深め、同町の魅力を広めるのが狙いだ。