

特集： 今話題の子どもたちの学び場
プログラボの
ロボットプログラミング教室

コラム： こだわりスイーツ、もっと知りたい
スイーツのトリセツ

コラム： 生姜にまつわるトリビア発見！
アタマで食べる生姜のハナシ

2019
SPRING
VOL.02



特集

プログラボの

ロボット

プログラミング教室

2020年から小学校での必修化が決定した「プログラミング」教育。文部科学省は「物事を論理的に考えていく力＝プログラミング的思考を養うことが目的」と発表していますが、未知の教育に不安を抱いている方も多いのでは？そこで今回は、子どもを対象にロボットを使ったプログラミング教育を実践している[プログラボ]を特集。プログラミングだけじゃない、考え方、生き方を学べる、その授業内容とは？

教室では自分で作ったロボットをプログラミングで動かし、意図した動きになるように何度も試行錯誤を繰り返す。



「多くの子も達にもロボットプログラミングに取り組んでもらいたいので」と、授業で使用する教育版レゴ(R)マインドストーム(R)EV3やタブレット端末、パソコンなどの教材は、全て教室が準備。



プログラボの
ロボット
プログラミング教室

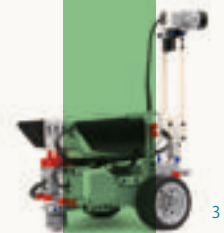
特集..



1. 無料体験会ではまずはロボット作りに挑戦。組立図をもとに作業を進める。2. ロボットが完成したらプログラミング。初めてでもわかりやすい「ビジュアルプログラミング言語」を使う。

「[プログラボ]は、ロボットプログラミングを通じて、筋道を立てて考える力、物事を深く考える力、最後までやり抜く力を育むことを目的としています」と語るのは[プログラボ洛西口]の室長 辻さん。「授業ではロボット制作を行い、そのロボットを動かすプログラミングを行います。プログラムでロボットが動く仕組みを理解し、ミッションに合わせて自分の思い通りにコントロールできるように工夫を重ねます。そして完成したロボットについて発表を行う、という流れで表現力を身につけていきます」

ロボットプログラミングを通して、
新たな時代を切り開く
人材を育てたい。



3. プログラボオリジナルテキストをもとに様々なロボットを作り、ミッションにチャレンジしていく。4. 自分好みにカスタマイズ。個性を伸ばし、表現力を高めていくことにも取り組む。5. 子どもたち同士で教え合うことも。わかりやすく伝えようとするのは、物事を深く知ることに繋がっていく。

子どもたちが夢中でミッションに挑む姿はまるでゲームで遊んでいるかのよう。「楽しみながらもたくさん失敗をすることで、多くの学びが得られていると感じています。保護者の方からは“1回の授業(50分・90分)を集中して取り組めるようになった”と驚きの声をいただいたことも」と話します。技術や知識だけでなく、社会を生き抜く考える力を養うことが、これからの習い事の定番になるかも？
年長～中学生を対象とした無料体験会も随時開催しているので、ぜひ足を運んでみては。



プログラボ 洛西口

2019年4月10日(水)より開講
TEL:0570-200-710(平日9:30~17:30)



❖ ひよりのドゥーブルチーズケーキ ❖

フランス語で二層(double)という意味を持つドゥーブルチーズケーキは、その名の通り一度に二度美味しい。素敵なスイーツのおいしさの秘密、教えます。



自家製生パスタのチーズケーキ



ひよりの ☎11:30~21:30 (L.O.21:00) ☎075-382-1717
NEWS: 3月より小学生まで対象のお子様バスタがメニューに仲間入りしました。

Manual 1: スフレとレアの二重奏

上のレアチーズケーキは、マスカルポーネと軽く泡立てた生クリームを混ぜてなめらかに。下のスフレチーズケーキは、クリームチーズとしっかりと泡立てた生クリームを合せて蒸し焼きすることで、しっとりふんわり食感に。

Manual 2: 手作りだから安心・安全

ドゥーブルチーズケーキは、系列店のケーキショップ[ゆるる]の工房から作りたてを直送。手作りにこだわり、添加物不使用なので、安心・安全。



Manual 2: 二層なのに絶妙な一体感!

スフレチーズケーキは、優しい口溶けとなるように、焦げ目が付かないよう絶妙な火加減で焼き上げ。さらにスポンジ生地をクラッシュしたふわふわのケーキクラムをトッピングして、2種のチーズケーキの一体感を演出。

Manual 1: お店の味が お家でも楽しめる!

お持ち帰りは冷凍でお渡し。冷蔵庫で約5時間自然解凍すれば、お店の味がお家でも楽しめます。半解凍の状態でアイスクレークのように楽しむのもおすすめです! (1ホール(12cm)1,343円)

Hiyori's Double Cheese Cake

TRIVIA

1



語源は古代インド語で鹿の角!?

ジンジャー(ginger)はサンスクリット語で「シンガベラ(singavera)」が語源。singa=角、vera=形の合成語で「角の形をしたもの」という意味があり、根茎が鹿の枝角に似ていることに由来するとか。

巣箱 不動の一番人気 たっぷり生姜がやみつき! スーパカレー

オススメ! 生姜ごはん



生姜とともに、20種類以上のスパイスと6種類以上の野菜にお肉も入った食べごたえのある満足の商品です。

巣箱特製スーパカレー 1300円

身体も喜ぶ 生姜のトリビア

アツマ 生姜 のハナシ
で食べる ginger



カフェダイニング 巣箱
☎11:00 ~ 22:00 ☎075-754-6521
<http://www.cafe-subaco.jp/>

NEWS: 公式HPにてお席の予約を受付けております。シーンに合わせてご利用頂けます。

オススメ! 生姜ドリンク

意外な組み合わせ?でも飲んでみると... コーヒーと生姜の相性が抜群!

東洋医学では体を冷やす「陰性食品」とされているコーヒーも、体を温めてくれる「陽性食品」生姜の自家製ジャムを合わせることで、温める効果へ転化!



生姜コーヒー 600円

オイルOK!!
ショウガオイルで温めが鍵!

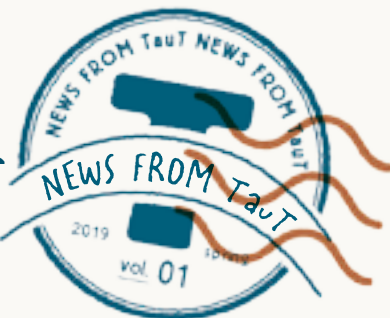


生の生姜に含まれ、殺菌作用のある成分ジンゲロール。熱が加わると、体の奥底から熱を作り出すショウガオールという成分に変化。血行を促進し、手先やつま先に熱を届けつつ持続的に身体を温めるなど、美容や健康に嬉しい効果が。



実は、、、トートでは 様々なイベントが 開催されているんです

トートでは、この街が皆さんに「住みたい」「行きたい」と思ってもらえるエリアになることを目指し、ヒト、モノ、コトが会い、つながりを生むようなイベントを開催しています。



2018.12.8&12.9
WORKSHOP

トート くらしの DIY

地元のフラワーショップを講師に迎えて 素敵なクリスマスリースづくり

初めての方でもわかりやすい内容で、参加者の皆さんは心地よい雰囲気の中黙々と熱中されていました。

束ね方やオーナメント選びなど、それぞれ個性が出て最後の撮影会では大いに盛り上がりました!



大原野のおじいちゃん達から教わる 昔ながらのしめ縄づくり

地元で収穫された稲の藁を叩き、手で編み込む方法を学びました。親子での参加も多く、子供たちには昔ながらの日本の伝統や暮らしの体験が新鮮だった様で、世代を超えて楽しく交流もできました。

2018.12 every weekend
SEASONAL VEGESHOP

西山の恵み

新鮮な地元の旬野菜を駅の 改札前に7期間限定で販売!

トートから西の山側へ車で10分程走ると広がる田園、そこで作られた野菜は「大原野野菜」と呼ばれ、

その品質から高い人気があります。一方で近隣にお住まいの方々でもその存在を知らない方は多く、その魅力をお伝えする為に駅の改札前にて販売を行いました。多くの方々にご利用頂き、地元の新鮮な野菜が気軽に手に入る素晴らしさを実感して頂きました。販売継続を求める声も多く、再開に向けて準備中です。



2019.2.6&2.18 SEMILAR 洛西 高下 大 架下 学

高架下をキャンパスに見立てた セミナーと交流会を開催

人が集い、この街の魅力に繋がるコミュニティが生まれることを目的に、セミナーを開催しました。

第1回は「野菜王子」



として知られる福原さんを講師に迎え、農業を

テーマに具体的なアドバイスを頂き、生産地と消費地の近さが強みである点が見えてきました。第2回は「京都移住計画」の田村さんを講師に迎え、まちづくりをテーマに立場が異なる方々から、共通に感じているこの街の魅力を引き出して頂くことができました。両セミナー後には交流会も開催し、素敵な出会いやアイデアも沢山生まれました!

バラエティ豊かで 世代を問わず毎日楽しめる 自家製天然酵母パン



Mère

SARAH 主催「JAPAN MENU AWARD」メロンパンの部にて最高の三ツ星を獲得した「第3のメロンパン」は絶品。

BAKEHOUSE Mère

●(平日)8:30~20:30 (土日祝)8:30~20:00
☎075-874-3110

TauT 阪急洛西口店 限定!

厳選素材が活きる 絶品スープの特製淡麗あさり蕎麦



アサリの旨味を全て凝縮した豊かな海の恵が、口いっぱい広がります。細打ちストレート麺との相性も抜群です!

京都 麺屋たけ井

●11:00~14:30, 17:00~22:30 ☎075-391-3633



オシャレな立ち飲み屋 会社帰りのちょい飲みや 女子会にもぜひご利用ください!



すいば

STANDING BAR & DINING

美味い・安い・早い・楽しい・きれいをコンセプトに女性も気軽にご利用いただける明るい店づくりをしています。串カツメイン! 旬のお野菜もあります!

すいば

●12:00~15:00, 17:00~23:30
☎075-394-3190

TauT 阪急洛西口ではこれからも様々なセミナーやワークショップを開催する予定です。詳しくはウェブサイトをご覧ください。 <https://www.taut-rakusaiguchi.com/>



SHOP INFORMATION

店舗情報

N2|カフェ



LatteArt Junkies RoastingShop
ラテアートジャンキーズロースティングショップ

(平日)8:00~20:30
(土日祝)8:00~20:00
TEL:075-874-3138

N5|立ち飲み居酒屋



すいば
Suiba

12:00~15:00, 17:00~23:30
TEL:075-394-3190

N8|パスタ・チーズケーキ



ひより
Hiyori

11:30~21:30 (L.O.21:00)
TEL:075-382-1717

N11|ロボットプログラミング教室



プログラボ
ProgLab

2019年4月10日(水)より開講
TEL:0570-200-710 (平日9:30~17:30)

N1|鉄板海鮮丼・寿司



uroco by 西浅
ウロコ バイ ニシアサ

(平日)11:00~13:30, 16:00~21:00
(土日祝)11:00~14:00, 15:00~21:00
TEL:075-382-5185

N3|おぼんざいバル



おとな食堂京都
Otona Shokudo Kyoto

11:30~23:00
(ただし14:30~18:00はテイクアウトのみ)
TEL:075-754-6100

N6|たこ焼・お好み焼・焼そば



銀の卵
Gin no Tamago

10:00~23:00
TEL:075-925-5660

N9|つけ麺・ラーメン



京都 麺屋たけ井
Kyoto Menya Takei

11:00~14:30, 17:00~22:30
TEL:075-391-3633

N12|サイクルショップ



サイクルベースあさひ
Cycle base Asahi

(平日)11:00~20:00
(土日祝)10:00~20:00
※5月20日まで毎日10:00~20:00
TEL:075-382-2131

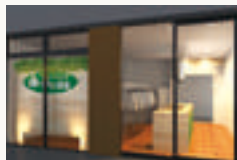
N2|ベーカリー



BAKEHOUSE Mère
ベークハウス メール

(平日)8:30~20:30
(土日祝)8:30~20:00
TEL:075-874-3110

N4|クリーニング



クリーニングぴいぷる
Cleaning People

10:00~20:00
TEL:075-323-7608

N7|カフェ・ダイニング



巣箱
SUBACO

11:00~22:00
TEL:075-754-6521

N10|レンタサイクル



阪急レンタサイクル
Hankyu Rental Bicycle

6:30~23:30
TEL:075-391-6681

ATM



京都中央信用金庫
阪急洛西口駅 ATM コーナー
The Kyoto Chuo Shinkin Bank

(平日)7:00~23:00
(土日祝)7:30~22:00
<https://www.chushin.co.jp/>



各店舗の最新情報・詳細、TauTでのイベント情報などはTauT阪急洛西口公式サイトをご覧ください。

<https://www.taut-rakusaiguchi.com/>

S-POINT Sポイントをご利用いただけます(一部店舗を除く)。



所在地: 京都市西京区川島六ノ坪町他阪急洛西口駅高架下 **定休日:** 店舗により異なります。TauTウェブサイトを確認の上、詳しくは各店舗へお問い合わせください。*専用駐車場はございません。最寄りのパーキングをご利用いただくか、公共交通機関でお越しください。*施設内に喫煙所はありません。

