

私たちの「普通」を

アレルギーのある人達に。

アレルギーゼミ

3年生4人で今年3月に
アレルギーゼミを
設立しました！！

新型コロナウイルス感染症が拡大し、牛乳の需要
が例年以上に落ち込んでいる



牛乳の消費量を増やそう！！！！！！

標茶町の町の課題は牛乳の消費量の減少だね。

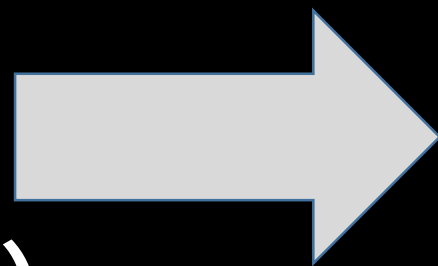
そうだね。でも消費量を増やすためには何をしたらいいの？

試作品を作って、地域のイベントや校内で配布や販売を行うといいんじゃないかな？

それいいね！でも.....もしかしたら食べれない人もいるかもしれないよ。

あ、そっか。そういう人達のためにどんな行動ができるかな？

お菓子が
食べられない



美味しいものを
食べてもらいたい



町の課題

牛乳の消費をより増やすこと

やりたい研究

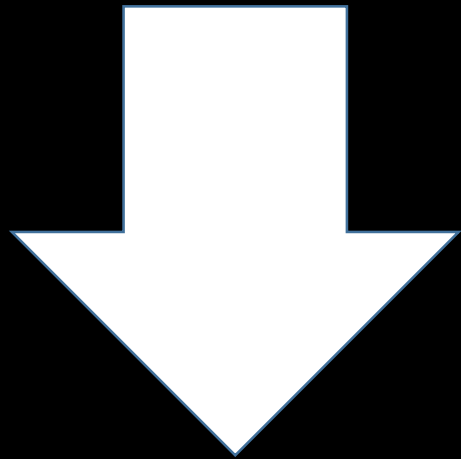
アレルギーがある人でも美味しく食べられる物を作る



牛乳を使ったアレルギー成分のない食べ物を作ろう！！

初めて作った試作品

アレルギー成分が
取り除けるのでは？



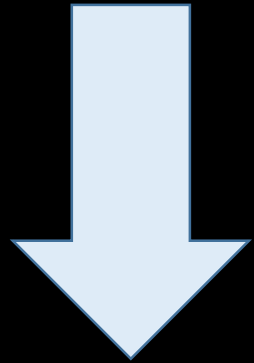
分離させたものでクッキーを作ろう！！



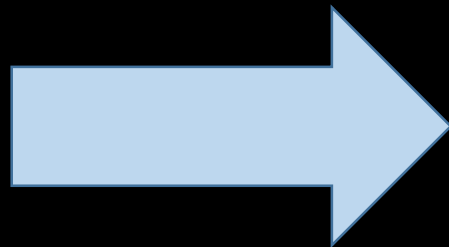
しかし...

分離させたが・・・

アレルギー成分を取り除けているかがわからなかった



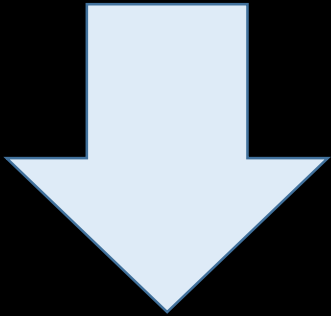
失敗に終わった・・・



別の方法で作って
みよう！！

第2の試作品

牛乳と豆乳を使った試作を作り味の比較をしよう！



制作段階でミスがあり
これも失敗に終わった





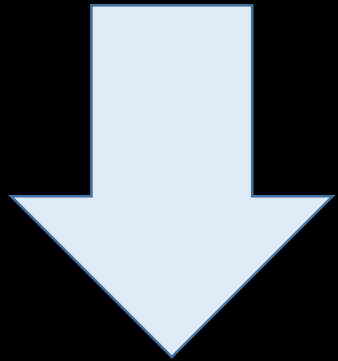
「豆乳は、苦め豆乳のほうがなめらか。
牛乳のほうは、味が薄め」



「糖尿病患者や甘いものが苦手な人にはいいか
もしれませんね。豆乳は甘さが抑えぎみですね」

日専連

二種類のチョコブラウニーを作り
味の食べ比べをしてもらいまし
た。

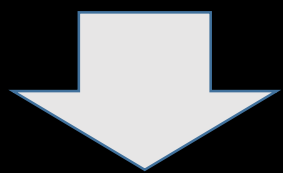


40人の方に2種類のアンケートを取りました。



牛乳で作ったチョコブラウニーと豆乳で作ったチョコブラウニーをAとBと表記し食べ比べをしてもらった。

40人中

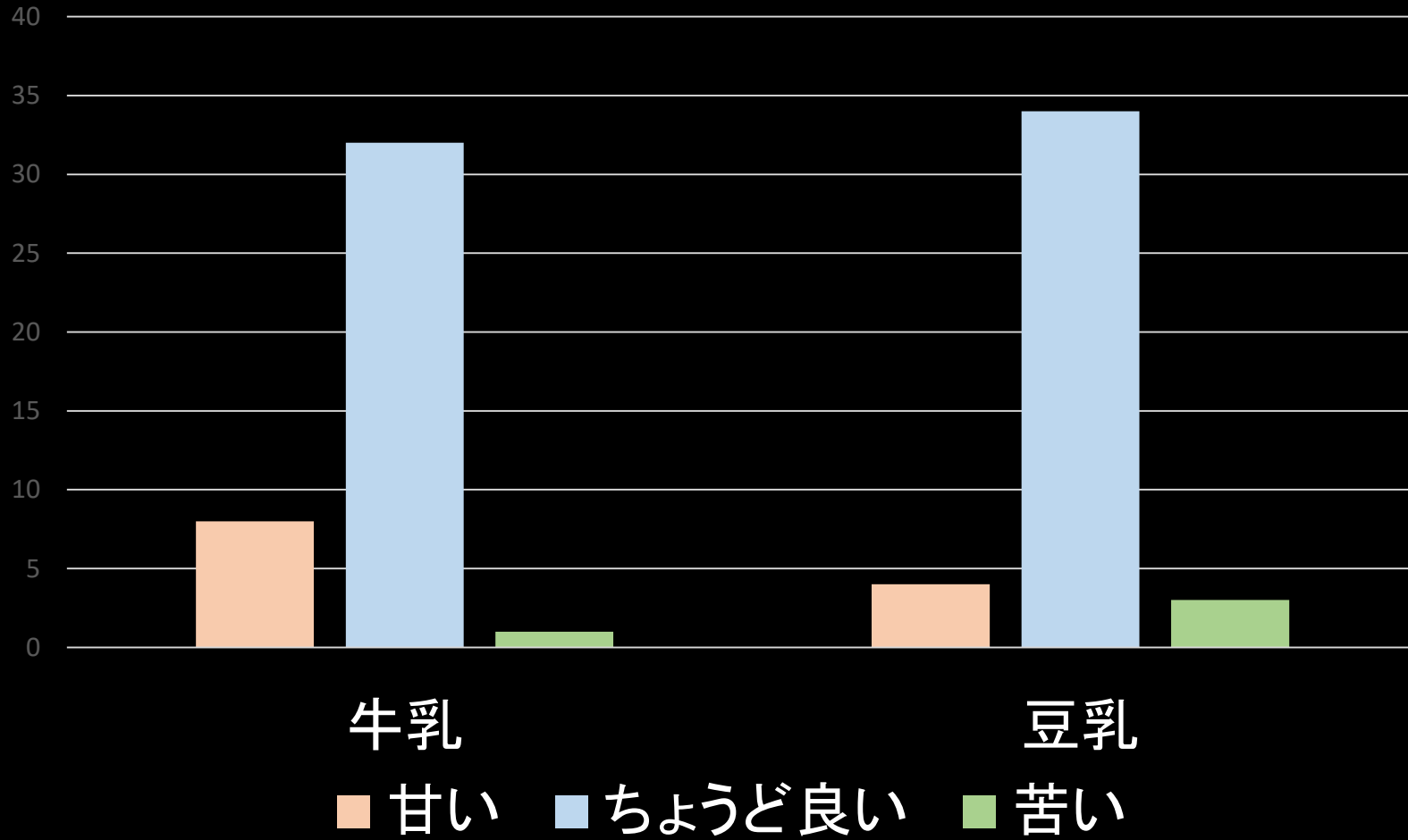


正解 18人

不正解 21人

あまり大差がない

チョコブラウニーの味の感じ方



牛乳

甘い... 8

ちょうど良い... 32

苦い... 1

豆乳

甘い... 4

ちょうど良い... 34

苦い... 3

牛乳のほうが食べやすい 15

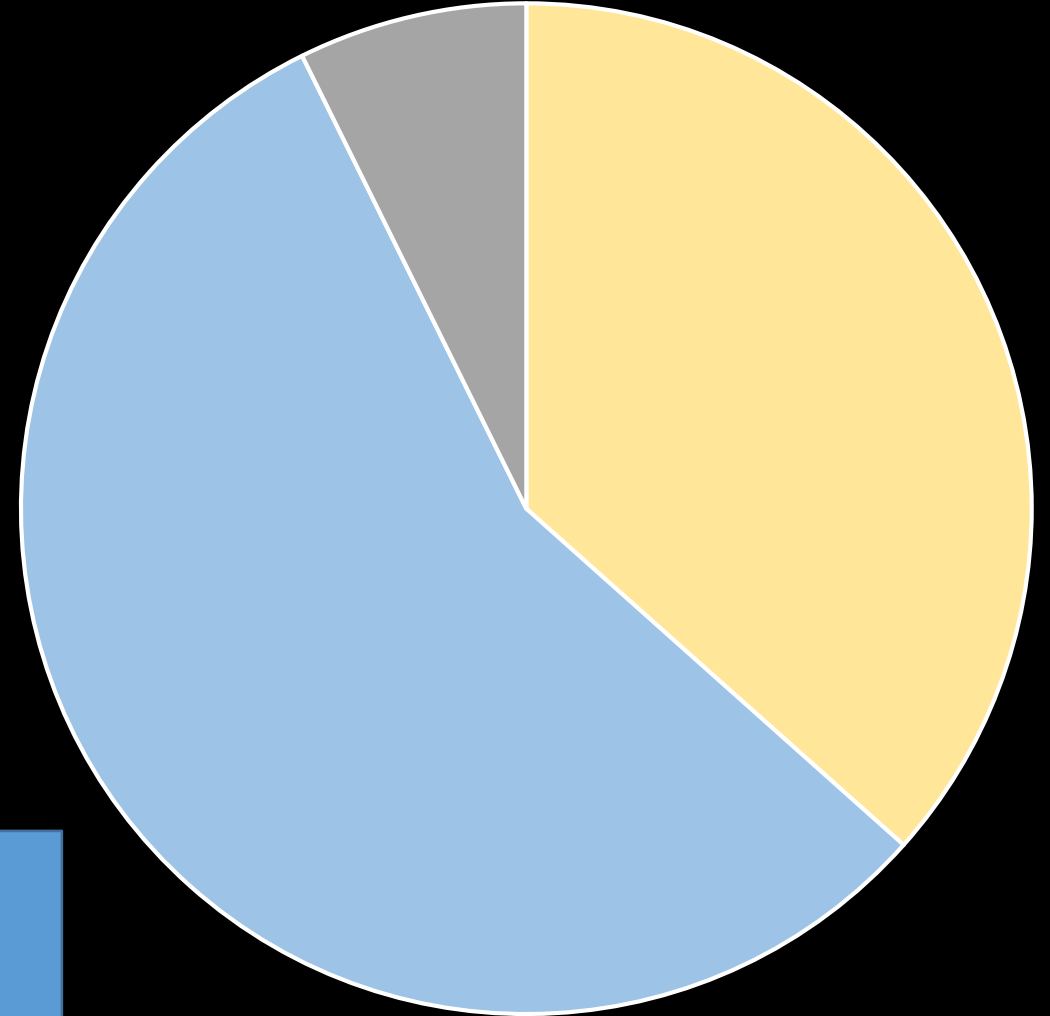
豆乳のほうが食べやすい 23

どちらも食べやすい 3



アレルギーの人でもおいしく食べられる！！

食べやすさ



■ 牛乳 ■ 豆乳 ■ どちらも

ブラウニーに粉砂糖やココアパウダーなどをかけてみる

アーモンドミルクやオーツミルクを牛乳の代用にする

もう少し甘くする

実際に販売してみる

今後の活動に繋がられる
アドバイスや意見をたくさん
もらいました！
ありがとうございます！！

今後は...

豆乳以外で牛乳の代用ができるもので試作を作ってみる

豆乳や牛乳の分量を増やしてみる

上にかけるものや中に入れるものを変え、味を変えてみる

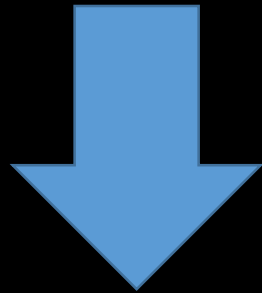
ブラウニーの製品化、販売！！！！

日専連の反省

計画性が足りなかった

説明の原稿を作っておけばよかった

もう少しスムーズに進行できればよかった



今後のイベントで改善！！

1年間の活動の反省

試作品であるブラウニーを形にできた

初めて参加したイベントである日専連を成功させることができた

改善点

新型コロナウイルス感染症の拡大により活動が制限された

地域のイベント等にもっと積極的に参加出来たら良かった

宣伝活動をもっとしっかり行えば良かった

アレルギーについての情報不足

次年度への引継ぎ

校内や地域への広報活動

チョコブラウニーの改善、出来たら製品化

新しい試作品の製作

評価

地域性

独創性

協働性

客観性

発展性

C

B

B

C

B

ご清聴ありがとうございました！！