



秋田県立支援学校天王みどり学園

中学部

<作業学習>

木の工房

土の工房

紙の工房

風の工房

<生活単元学習>

グルメマップ(中2)

中学部 木の工房



ひらがなドミノノ文字スタンプ



木製リバーズ～コマの塗装



ひらがなドミノ～ワックスの拭き取り



ベルトサンダーでのやすり掛け



ボール盤を使った穴開け



木製マグネットの袋詰め

中学部 土の工房

伊藤先生



大小皿、マグカップ、一輪挿し
外部講師の伊藤先生からもご指導いただいています。



成形から、なめし・やすり掛け、釉薬がけまで、焼き以外はほぼ全部の工程に取り組んでいます。



中学部 紙の工房

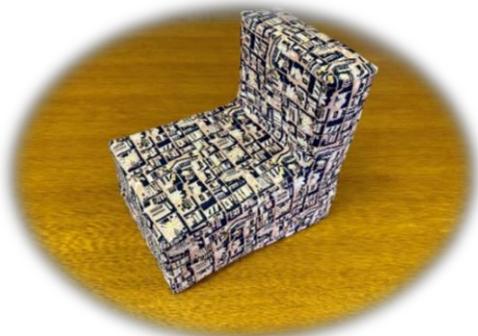


小箱、ペン立て
切り出した牛乳パックを貼り合わせて箱にし、さらに布を貼って組み立てていきます。
ボンドの量の加減がポイントです。



幼児用椅子

牛乳パックいっぱい新聞紙を詰め、椅子上に組み合わせた後、布を貼ります



中学部 風の工房



油吸い取りパック

- ①牛乳パックのラミネート剥がし
 - ②ミキサーで粉碎
 - ③お茶パック詰め
- それぞれの工程を担って一つの製品が生まれます。



中学部

生活単元学習 グルメマップ

～潟上ツアーズ R6

ABS の酒井アナウンサー
をお招きし「インタビューや
食レポの仕方」についての
講義を受けました。



名刺交換



足を運んで雰囲気確かめたり、
商品を購入して味やアピール
ポイントを考えたり。
もちろん店主にもインタビュー。

様々な質問に対し、
丁寧に優しく答えて
いただきました。



令和7年度 湯上みどり 中学部 生徒が作った

湯上ツアーズ

追分 まち歩き

グルメマップ

グルメマップのダウンロードは
本校ホームページからどうぞ。

① ラーメンばんり
② 酔り処 感喜
③ 和菓子の遊山
④ Bread Fictions
⑤ 喫茶KOKO
⑥ 十割そば 藤庵
⑦ Ref Beauty
⑧ Patisserie HARATA
⑨ っぱん焼き 大雅
⑩ たまごの樹 追分店
⑪ はん妻
⑫ カラオケアクア 追分店
⑬ 喫茶ポニーテール
⑭ カレーハウス・フー
⑮ Bakery ALToco

《マップの楽しみ方》
お店のQRコードを読み込むと、私たちが
取材したおすすめの情報を見ることができます。

※今回、時間の都合上、取材が
できなかったお店もあります
ので、御承ください。
※取材の情報は、令和7年1月
現在のものです。

私たちが作ったグルメマップ
に関するアンケートに
ぜひご協力ください。

完 成 ！



協力していただいた店舗
はもちろん、湯上市の商工
会議所、市役所にも納品
しました。

高等部

<作業学習>

木工班

陶芸班

縫製・e・クラフト班

ビルクリーニング班

アグリサービス班

高等部 木工班

～箸～



製材

自動かなで木材を規格の厚さにしていきます。



段削り

箸に様々な色の木材を入れ、出っ張りをのこぎりでカットします。



かな掛け

箸の持つ部分と先端の規格を決め、折れないように箸の形にしていきます。



やすり掛け

最後の仕上げです。箸の形を整え、手触りをよくしていきます。



厚さ調整

葉の厚さをそろえます。約1mmになるようやすり掛けをします。

穴開け

ボール盤を使い、ひもを通す穴を開けます。穴が中心になるように治具を使います。



仕上げのやすり掛け

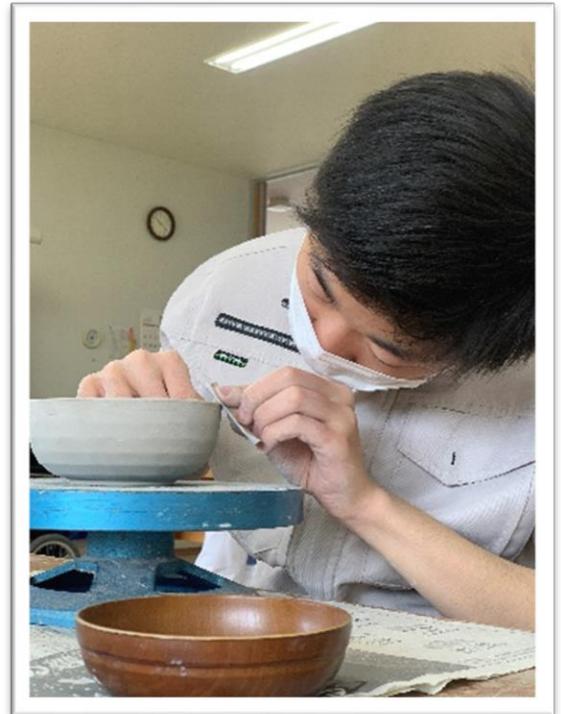
塗装前の仕上げのやすり掛けで、手触りをよくしたり、形を整えたりします。



高等部 陶芸班

「たたら成形」

3mmのたたら板に合わせて伸ばす。



乾燥した器の縁にやすりを掛けて整える。



素焼きをした皿にやすりを掛ける。



「**鑄込み成形**」

泥しょうという液状の粘土を準備する。



「**鑄込み成形**」

型抜き前に石膏板を整える。

ぐい呑みの釉薬掛け



ぐい呑みに裏印を書く。



高等部 縫製・e・クラフト班



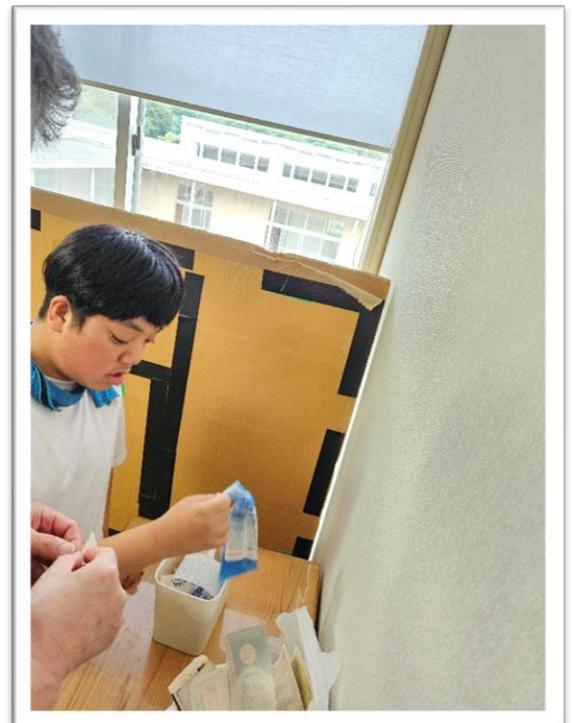
縫い目がまっすぐになるようにミシンをかけ、アイロンをしてきれいに仕上げます。



ステンシルは、にじまないように一つ一つ丁寧に絵付けをします。



牛乳パックを分解し、パルプ
玉を作ります。それにアロマの
香りを付けて「エコロン」を製
作しています。





一度使った封筒やきれいな柄の
折り紙を型どおりに切ったり、
のり付けしたりしてポチ袋や封
筒を製作しています。



高等部 アグリサービス班



畑作り
畝立て



マルチング、支柱立て、雑草や水の管理等、野菜が育ち、収穫するまで作業はたくさんあります。

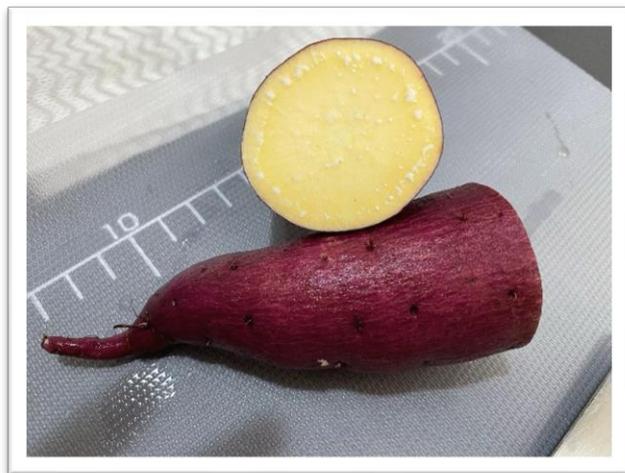


近隣の高橋果樹園さんで、りんごの受粉、摘果、収穫の作業に携わらせていただいています。収穫したりんごを使ってりんごジャムを作ります。



金足農業高等学校食品流通科の力を借りて、味噌「みどりの豆太郎」を作っています。金農生さんと一緒に作業するのが楽しみです。





干し芋加工所に委託して
作ってもらいます。



天王みどり学園の 食品加工品

