

たんぽぽ

2018. 3. 6



楽しかった！調理実習！

入院生活が長くなると、子どもたちは大きなストレスを抱え、やり場のない感情を抑えながら日々を過ごすようになります。

そこで、入院中の子どもたちのために日常とは違う時間を経験させることにより、少しでもストレスが軽減できるよう、調理実習を計画しました。

2月15日には、ホットケーキ作りをしました。当日は、小学生2名、中学生1名、北里学級担任2名に、北里学級の見学に見えた玉川大学教育学部の学生と担当教授の方も実習に参加しました。

今回のホットケーキ作りには、中学生から、材料の卵の白身をメレンゲにしてケーキの粉にいれると、ふわふわのホットケーキができるという提案がありました。作り方を確認し、さあ調理開始。卵を白身と黄身に分けたり、計量カップで水や牛乳を計り、粉に入れて混ぜ合わせ、ホットプレートを使って焼き上げました。メレンゲを入れたので、本当にふっくらしたホットケーキができあがりました。できたてのホットケーキを食べているときの笑顔や「おいしかった。」「たのしかった。」「また、作りたい。」という子どもたちの感想でこの実習が終わりました。



3月3日はひな祭り。そこで、3月1日に草餅とちらし寿司を作りました。参加したのは、中学生と小学生の女子2名と北里学級の担任2名です。子どもたち

2人で声を掛け合いながら調理を進めました。ちらし寿司の具材は、小学生のAさんが卵焼きの細切りを、中学生のBさんは、人参と椎茸の千切りを担当しました。2人の包丁さばきは見事なものでした。そして、2人で寿司酢の味見をしながら寿司飯を作って具材を混ぜました。草餅は、2人で仲良くお餅を切って平らにし、あんを詰めて丸めました。完成して食べると、子どもたちから「超おいしい！」の言葉が飛び出しました。その後、看護師さんの休憩室に持っていき、大いに喜ばれました。

学校の家庭科で行う調理実習は、子どもたちにとって楽しみの1つです。病院でもそれは同じこと。入院が長引く子どもたちが、気分を新たに少しでも明るく元気に過ごしてほしいと願って計画した調理実習。心の潤滑油になってほしいと思います。

子どもたちの気持ちに変化と潤いを与える調理実習のような活動は、他の院内学級でも進んで実践している活動です。



ともに語り ともに学ぶ・・・②

相模原市特別支援学級教育研究会 病・虚弱専門部会

第3回の部会が2月22日、北里学級で開催されました。今回は、国立特別支援教育総合研究所インクルーシブ教育システム推進センター主任研究員の土屋先生、深草先生をお招きし、「病気の子どもの教育的ニーズとは」という内容で講演して頂きました。平成30年度以降、教育的ニーズに対する具体的な支援・配慮例を記載した支援ガイドが公表されるとのこと。公演後は各学級の先生方が、子どもたちの指導の面と照らし合わせながらの質疑応答が行われました。年3回の専門部会は、各会とも意見や情報交換が熱心に行われており、意義のある会議になっています。

