

広島県内の県立特別支援学校で、弊社執行役員が食品加工の授業を担当

特別支援学校は、障がいを持つ児童・生徒さんが幼稚園、小学校・中学校・高校と同じ水準で教育を受けられる学校機関です。

こうした特別支援学校にはたくさんの技能検定が用意されており、現在では学校外の様々な人材が特別講師として招かれ、講義や実技指導の一端を担っています。

広島県では食品技能検定種目の1つに調理（おにぎり）の種目があり、この授業を受け持つ講師の一人として、

弊社執行役員副本部長の渡邊 知己が、現在県内の特別支援学校を巡りながら、講義ならびに実技指導を行っております。

また、技能検定後興味を持ち、弊社で職場実習を体験後、入社をして、現在各職場にて就労されている方々も数名いらっしゃいます。



実技指導を行う、弊社の渡邊（左）

【具体事例1】広島県立福山北特別支援学校

学校のご紹介

広島県東部に所在する広島県立福山北特別支援学校は、1976年（昭和51年）度に広島県立福山北養護学校として開校した、知的障がいの児童・生徒さんが通う学校です。2007年度に校名を福山北特別支援学校に変更、2009年度には高等部に職業コースを設置して一般就労をめざして指導をさらに充実させています。教育目標に「学んだことを生活に生かし、主体的に自己実現を目指す児童生徒の育成」を掲げ、児童・生徒さんが社会の中でよりよく生きていけるよう、日々授業内容の改善や「挨拶」「報告」「連絡」「相談」ができるように丁寧な指導を心がけておられます。

特別授業について

10月4日（火）、高等部1年生を対象に食品加工技能検定に向けて“おにぎりのにぎり方”を練習しました。この技能検定に合格するためには、(1) 白衣の着用 (2) 手を洗う (3) おにぎりをにぎる (4) 後片付けを終える、以上の項目を30分以内に正しく完了させる必要があります。また、本校には職業コースの生徒もおられるので、おむすびの技能検定を受けるために、より一層真剣に取り組んでおり、作業工程も生徒同士で話し合っていて決めています。

※講義の画像は次ページに掲載しています

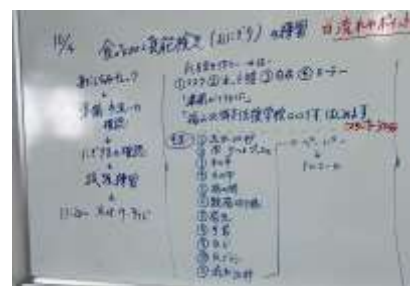
福山北特別支援学校における実技指導の様子



丁寧な指導が好評です



皆で作業工程を確認中



ち密で立派な工程表です

広島県立福山北特別支援学校 HP <https://www.fukuyamakita-sh.hiroshima-c.ed.jp/>

【具体事例 2】 広島県立三原特別支援学校

学校のご紹介

広島県立三原特別支援学校は、1978年に養護学校として三原市に開校し、2007年度の学校教育法の改正により現在の校名になりました。教育目標として「学校・保護者・地域で『共に育て、共に学び、共に成長する』学校を目指します。」を掲げ、自立、社会参加、そして社会貢献に主体的に挑戦する人間の育成を目指し日々、様々な教育活動に取り組んでおられます。

特別授業の概要

10月17日（月）、高等部1年生を対象に食品加工の授業から、手洗いと白衣の着方について練習をしました。特別支援学校の多くは1クラスあたりの人数が少ないのですが、その分授業へ集中しやすい環境が整っており、児童、生徒の皆さんもとてもまじめで、懸命に学んでいこうとする強い意欲を感じ取ることが出来ます。

※講義の画像は次ページに掲載しています

三原特別支援学校における実技指導の様子



手洗いの大切さを伝えます



正しく理解できたか確認中

広島県立三原特別支援学校 HP <https://www.mihara-sh.hiroshima-c.ed.jp/>

(2022年10月27日作成)