



2/10(火) 2年生の調理実習の様子をのぞいてみました！



校長室から何気なく外を眺めていたところ、中庭を挟んだ向かいの調理室に、生徒たちの姿が見えました。足を運んでみると、調理実習をしていました。今回のメニューは、親子丼、すまし汁、ほうれん草のおひたしです。

私の高校時代は、男子にはそもそも家庭科の授業がありませんでした。中学生の頃までさかのぼり、調理実習でみそ汁、カレー、鮭のムニエルを作った記憶が浮かんできました。学校という場所で料理を作り、作ったものをみんなで一緒に食べるという「非日常体験」だから、印象に残り続けているのだと思います。

さて、私なりに「調理実習」の教育的意義について考えてみました。「座学での学びを生かす機会」「生徒どうしが協力し合う機会」「でき上がった時に達成感を得る機会」「手作りの美味しいを感じる機会」

「今度は自分で作りたいと思う機会」……。

これらを一般化してみると、「知識の活用→協働的学び→コミュニケーション力の活用→自己肯定感→新たな目標設定」と言えると思います。そして、実際に生徒たちは楽しそうに取り組んでいましたし、口をそろえて「おいしい」と話していました。まさに究極の「学びの型」が詰まった学習活動だと思います。



今回、生徒たちの要領を見ていると、今までの料理の経験の差は個々にあったようでしたが、こういう機会を通して「実際にやってみて分かった」ということが大切なのだと思います。調理技能の熟達に限らず、料理してみようと思うこと、料理ができそうな気分になること、料理を作ってくれる人に対する感謝の気持ちを持つこと等々を感じるような機会になったのではないかと思いました。



2月から、進路内定者は週1回の登校です！

登校日には、卒業後に向けた有用な情報を提供する講座を実施しています。

2/4 金融教育セミナー……九州ろうきん様のご協力により、お金に関する基礎知識を学びました。「家計簿をつけて、自分の支出のクセを知ろう！」「手取り収入マイナス貯蓄投資イコール使えるお金！」というお話の他、クレジットカード、ローンの仕組み、マネートラブル等についても詳しく知ることができました。



2/10 SOSの出し方講座……自立を求める時期だからこそ、「上手に人を頼ること(SOSを出すこと)」が重要です。SOSは決して弱さの表れではなく、自分を管理するためのスキルです。そして、スキル獲得にはまず「自分を知ることからなのです。「誰かを頼り、頼られる人になってくださいね」。

インスタ、FBもご覧ください。串木野高校 頑張っています！（文責 立森）