

南の風

—第9号—

新しい年が始まりました。たくさんの正月飾りで彩られたこども医療センターの中には、新年特有の華やかな雰囲気であふれています。それと同時に、身の引き締まる思いもします。今年もいくつかの感染症対策を踏まえながらの学校生活になるかと思いますが、出来るだけ多くの経験を積み重ねることが出来るような教育活動を行っていきたいと思います。本年もどうぞよろしく申し上げます。

12月に小学部・中学部の各教室に栄養管理科の管理栄養士の斎藤美月様と齊藤柚葉様をお招きし、健康教育「食育」を行いました。食事の大切さについて、この紙面を通じ栄養管理科・科長の木場様から皆様にもお伝えして頂きます。

健康教育「食育」

～こども医療センター 栄養管理科 科長 木場様より～

栄養管理科は、医師・看護師・他の多くの医療スタッフと連携して皆さんの栄養管理を行っています。そして毎日、安心・安全を心掛けながら、たくさんの食事とミルクを作り届けています。これらの栄養管理や病院食を通して、疾病の治療や早期回復に貢献することを目指しています。

栄養管理科では、今年度も食育の時間をいただき、管理栄養士がお話させていただきました。

小学部では、病院食を身近に感じてもらいたい、おいしく、楽しく食べてもらいたいと考え、「栄養管理科のひみつ」と題して病院食の色々を紹介しました。

こども病院の病院食は、食べる方の「成長・発達に合わせた食事」です。その上で、食欲がない人、食べてはいけない成分がある人、食事をミキサーにかけてペーストにして食べる人など、疾患や摂取状況に合わせて献立を立て、調理しています。

また、食事ができるまでには管理栄養士だけでなく、調理師や洗浄スタッフ、食品納品業者など、たくさんの人が関わっています。食材もたくさん扱っていて、米は月に1000kgも使います。

こども達が、これらを紹介した動画を熱心に見ている様子や、調理に使う特大のしゃもじを持った時の笑顔に触れ、私たちもとても楽しくなりました。

中学部では、味覚と旨味の効果に注目しました。おでんは、だし汁と塩、醤油しか味付けしていないのに美味しいのはなぜ？ ピーマンソテーは、ベーコンと炒めてあるのはなぜ？ 等々、前日の食事を題材に、昆布・ウインナー・ちくわの旨味の相乗効果や、ピーマンの苦味をベーコンの旨味が和らげる、抑制効果などについて考えました。そして、それらを感じる味覚は、食経験を重ねて様々な味を知り、食べられる味が広がっていくことで発達していきます。日々の食事で苦手な料理があっても、何の味が組み合わさっているのか、どんな調味料を使って味付けされているのか興味を持ってもらい、それが色々な料理に触れるきっかけになると嬉しいです。

病院の食事と食育が、将来それぞれ自分に合った健全な食生活を営む一助になることを願っています。



芹が谷学級

芹が谷学級は、神奈川県立精神医療センターの中に開設されている横浜南支援学校中学部の訪問教育の学級です。病棟内に専用の学習室があり、机、椅子、ホワイトボード、電子ピアノ、テレビ、PC等が常備されています。在籍生徒は、それぞれの病室から時間割に基づいて学習室に登校し、本校中学部から訪問する9教科担当教員の授業を受けています。

行事等には、本校中学部とオンラインでつなぐ方法で参加しています。2学期は、オンライン遠足に参加しました。オンライン遠足では、zoomを通して科学のマジックショーを見たり、講師の方の説明を聞きながら実験に参加したりして楽しむことができました。

このように、芹が谷学級は本校と距離は離れていますが、整えられた環境と人や行事等のつながりにより、横浜南支援学校の一員として学校生活が展開されています。(芹が谷学級担任)



2月 行事予定

- 12日(水) 小学部6校時授業
- 19日(水) 小学部6校時授業
- 17日(月) 重心部門・個人面談期間
～21日(金)
- 20日(木) 中学部・3学期期末試験(午前日課)
～21日(金)
- 27日(木) 小中学部4校時授業

