

樗だより

2020. 10. 12. Mon.



「本物の体験」



10月10日の夕方、鶴学園八千代校舎での1年生校外学習から帰校した教頭が報告してくれました。生徒達は当初予定していなかった「火起こし体験」ができたそうです。スケジュールに多少余裕ができたので、八千代校舎の先生方が色々な火の起こし方を教えてくれたとのことでした。生徒達に少しでも面白い体験をさせたいと考えてくださったのでしょうか。

そのことで思い出したことがあります。以前校外学習を視察に行った時のことです。今年はコロナのために日帰りになってしまいましたが、本来校外学習は宿泊研修で、生徒達は夕食や朝食の準備のために、その都度火を起こさなくてはならないのです。

私が行ったときは夕方、生徒達は「ヤマメの塩焼き」を作るために火を起こそうとしていました。けれども普段火など起こしたことがない生徒たちは、まさに悪戦苦闘の連続。それでも観察していると、そのうちに生徒達は理科で習ったことなど、色々な知識を出し合うようになり、とうとう最後は自分たちだけで火を起こすことができたのでした。

最近、「体験」学習の重要性がよく指摘されます。けれども、その体験がもし大人によって準備されたもので、生徒は指示通りにやってみるだけの体験なら、それは本物の体験とは言えないのではないのでしょうか。「なぜ・どうして」という疑問を持って、見つけたり与えられたりした課題を「どのように」したら解決できるのか、自分の頭で徹底的に考え抜き、仲間と議論しながら試行錯誤を繰り返して実現させる、こうしたプロセスを持ったものが本物の体験だと思うのです。時間の制約等の理由で、全ての活動を生徒だけでやらせるのは実際には難しいかもしれません。けれども、時には大人を頼らず、生徒自身にゼロから考えさせ、やらせてみることも必要だと思っています。

今年のコロナ禍も前代未聞の事態ですが、今後もっと想定外の事態が起きないという保障はありません。ここ数年大きな災害も頻発しています。電気もガスもない、通信手段も寸断されて孤立無援の状況に置かれることも起こりえます。そんなとき、自分はどう行動すればよいのか、また他者とどう協力すべきかを考えたり判断したりできなくては、到底生き抜くことはできないでしょう。文科省はしきりに「生きる力」を身につけることの大切さを訴えています。しかし、「生きる力」は教室の中だけでは養成できません。また、敷かれたレールの上に乗っているだけの「体験」では身につけません。

たとえ時間はかかっても、生徒自身に考えさせ、失敗を繰り返して少しずつ成功に近づいていく体験。そんな「本物の体験」が広島なぎさにはあると思っています。



紹介します「中学生弁当」



広島なぎさには、食堂があります。平日は高校生しか利用できません。中学生は土曜日、または行事等の関係で平日が 4 時間になった場合に利用できます。本校の食堂はそれほど大きくないので、中高ともに食堂を利用することは難しいのです。というより、そもそも中学生が利用することは想定されていません。中学生は、基本にお弁当を持ってくることになっています。中学生は教室でクラスの友達とお昼ご飯を食べることも大切な学習ですし、できればそれは手作りのお弁当であってほしいからです。でも、保護者の方にとっては、特別にお仕事で早く家を出なくてはならないとか、夜勤がある方など、毎日のお弁当作りは本当に大変ですよ。私も仕事をしていますから、よくわかります。といっても、私の場合は、保育園のときしか作ってないので偉そうなことは言えません。成長期の息子のお弁当作りは父親の仕事でした。彼は朝がとても早い上に、一度作ると面白くなったようで、毎日「おべんと、おべんと、楽しいな～」と歌いながらせつせと作っていました（＾＾）

まあ、誰が作るにしても、毎日となるとお弁当作りは大変です。中学生は登下校にコンビニに寄ることを禁じられているため、登校途中にお弁当を買うこともできません。そこで、本校の食堂では「中学生弁当」の予約販売

をしています。朝 10 時 45 分までに食券（400 円）を買ってカウンターに出しておけば、昼休みまでにお弁当を作ってくれるのです。この「中学生弁当」が今年度になってメニューや内容が大幅にグレードアップしました。中学生のためのメニューではありますが、教職員や高校生、外来の方誰でも 10 時 45 分までなら注文できます。

手作りのメニューが増え、とても美味しくなっていて毎日食べても飽きません。

メニュー変更は、生徒に栄養のあるものを食べさせたいという保健部の先生方の思い、それに共感して引き受けてくれた業者や食堂の方々の理解、事務室の努力、多くの人達の協力によって実現しました。色々な思い遣りが詰まったお弁当です。

昼食時に本校を訪れる機会があれば、一度是非ご賞味下さい。



豚肉の生姜焼きキャベツ添え／大根とにんじんのマヨネーズ和え／ちくわ揚げ／ミックスベジタブル／福神漬け



ハンバーグとポテト・キャベツ添え／ひじきと水菜の和え物／ポテトサラダ／わかめのごま和え／たくわん



チキンとナスの照り焼き／ちりめんとピーマンの和え物／にんじんとごぼうの和え物／エンドウ豆の玉子とじ／たくわんと福神漬け