

「オリンピック・パラリンピック・ムーブメント全国展開事業」
推進校実施報告書

- 1 学校名：埼玉県立入間わかくさ高等特別支援学校
- 2 実施日時：2018（平成 30）年 11 月 26 日（月）8：55-12：45
- 3 対象：生徒 30 名（生産技術科食品衛生コース）
- 4 実践形態：オリンピックシンボルをイメージしたパンの製作

5 授業内容：

2018（平成 30）年 11 月 26 日（月）に、埼玉県立入間わかくさ高等特別支援学校にて、生産技術科食品衛生コース及び流通・サービス科接客サービスコースの生徒によるオリンピックシンボルをイメージしたパンの製作が行われました。

埼玉県立入間わかくさ高等特別支援学校には、普通科に加えて職業学科が併設されています。働き続ける力の育成を目標とした職業学科は、生産技術科と流通・サービス科の 2 つの科にわかれています。さらに、生産技術科は農園芸、食品衛生、服飾デザインの 3 つのコース、流通・サービス科は接客サービス、流通、メンテナンスの 3 つのコースで構成されています。1 年生はそれぞれの科に設置された 3 つのコースを体験し、2、3 年生で 1 つのコースを選択し、専門的な技能を習得していくシステムになっています。それぞれのコースでは、週 17 時間の「専門教科」が設定されており、今回はその時間を活用して、生産技術科の食品衛生コースの生徒がオリンピックシンボルをイメージしたパンを製作しました。元々、授業の一環として年間を通してパンの製作を行っており、今回は、その授業の中で生徒を中心にオリンピックシンボルをイメージしたパンを考案し、製作を行いました。

オリンピックシンボルをイメージしたパンは、生徒を中心に考案され、9 月から製作が行われました。パンの形やトッピング等を検討した結果、5 つの小さいハムを挟んだロールパンを組み合わせ、それぞれのロールパンの上に枝豆、人参、なると金時、粉チーズ、ダイスチーズをトッピングすることになりました。

パンの製作過程では、1 年生が 2、3 年生の先輩の指示を受けながら作業を進めており、手の空いた生徒は、自分の担当以外のグループのところに行って「お手伝いします」と声をかけている様子が見られました。職業科ということもあり、将来は食品製作に携わる職業に就くことを目指している生徒達であることから、パンの製作を楽しみながらも、よりよいものを作るという意識から真剣に作業をしている姿が印象的でした。焼く前の成型の最終段階で卵の黄身を塗るときも、最後まで気を抜かずにとっても丁寧に作業をしていました。そして、実際に完成したパンをオーブンに入れるときは、落とさないように慎重に運んでいる様子が見られました。数分後、パンが焼きあがり、オーブンから取り出されると、香ばしい匂いが調理室の中を包み、パンを製作した生徒達も満足気な表情でした。

実際に、パンを食べさせていただくと、ベースとなるハムを挟んだロールパンとそれぞれのトッピングとの相性が抜群で、とてもおいしかったです。

6 授業の様子



【 ベースとなるハムロール 】



【 調理室 】



【 成型① 】



【 成型② 】



【 焼く前 】



【 オープンの中へ 】



【 焼き上がり 】



【 完成品 】