



特別支援教育の充実をめざして

前途洋々

熊本県では、共生社会の形成に向けたインクルーシブ教育システムの構築を目指し、障がいのある子供の自立と社会参加を見据え、一人一人の教育的ニーズに的確に応える指導の充実に努めることとしています。そのため、次の3点を柱に据え、取り組みが進められています。

- 1 一人一人の教育的ニーズに応じた指導・支援の徹底
- 2 関係機関との連携強化による切れ目ない支援の充実
- 3 教職員の特別支援教育に係る資質と専門性の向上



本校には、おひさま学級が3学級あり、日々子供たちが学習を進めています。特別支援教育コーディネーターの今坂先生が、定期的に「なんちよう りかい かるた」という、障がいに関する理解を深めるための資料を職員と各教室に配付してくださっています。気付きを促されることも多く、私自身もこのカルタを通して学んでいます。様々な形で、共に尊重し合いながら協働して生活していく力を育んでいきます。

見えづらいのですが、4月28日号では、補聴器を使用している場合、英語の子音の聞き分けが難しいことや、指導の際には視覚的に分かる方法で行うなどの解説が付けられています。

4月27日「ふるさとくまさんデー」の紹介

4月27日（火）のメニューは、「きんぴらどんぶり、さつまいものみそ汁、フルーツムース」です。この日は、「ふるさとくまさんデー」で、月に1回、地域の食材をふんだんに使ったメニューが出る日でした。きんぴらどんぶりには、菊池で採れた「水田ごぼう」がふんだんに使われています。米を収穫した後に栽培され、清らかな水で育ち水分をたくさん含むため、柔らかい食感が特徴だそうです。また、牛肉は菊池の食用牛が使用されており、独特のうまみと味の良さが自慢です。また、みそ汁は、大津町を代表する菊池の特産物のさつまいもが使用してあり、煮崩れないように蒸したあと調理がされています。甘みがよく残っています。みそは二種類ブレンドしていただき、具材にとっても合う味付けとなっています。それぞれの食材の背景にある「ストーリー」が分かったりと一層おいしく感じますし、子供たちも、地域に愛着を感じながら食べることができるような気がします。

