

## 垣根を低くして

教育後援会会長 山崎 悦子

教育後援会では毎年文化祭におけるバザー、庭園見学会、お料理教室といった行事を行っています。これらは保護者に向けての呼びかけとなっているため、直接生徒とは関係のない親達のための企画をやっているのだといった印象を受けてしまう方もいらっしゃるかもしれません。しかし、教育後援会の本来の使命は違うところにあります。教育後援会は、直接生徒達の高校生活に関わったり、教育そのものに踏み込んだ活動を行うという性格のものではなく、PTAとは違った立ち位置から「生徒への支援」を行う目的のため設立された組織なのです。

その「生徒への支援」とは、ひとことで言ってしまうと「経済面での支援」です。この高校は国立大学の附属高校ですので、高校の運営はすべての国から支給される校費で賄われることになっています。しかし、生徒の高校生活に必要な環境を整えるためには、どうしてもその校費だけでは十分とはいえません。そこでどうしても不足してしまう部分を何とかして保護者の方々のご厚意により支えていただく必要があつてつくられた、保護者や元教員が中心となった、いわば「寄付金を募るための組織」ともいえるのが教育後援会です。毎年新入生のご入学時において、3年分を一回限りでご理解ご協力いただいております。(期日を過ぎてからでもご寄付は大歓迎でお受けいたしております。)

教育後援会で集めさせていただいた寄付金は、校費と同様に一旦国庫に入り、透明性の高いシステムで運用されます。

また、こうしたメインとなる活動のほかに、文化祭バザーでは物品のご提供をいただいて、売り上げの全額を高校に寄付し、生徒達のために有効に使っていただくようにしております。また庭園見学会やお料理教室は、それぞれの企画を楽しみながら、保護者同士の親睦の場を提供すること

が大きな目的のひとつです。さらにお料理教室においては、10年にもわたり、毎年大塚シェフが本校の生徒の健康や受験直前の免疫力アップ等々に役立つようにと、毎回テーマを決めて特別なメニューを考えてご指導くださっています。

小学校、中学校、高校へと上がっていくにつれて学校生活への保護者の出番は少しずつ減り、思春期を迎えたあたりから徐々に子供は親から距離を取り始めます。個人差はあるでしょうが、学校のことも友達のことあまり話さなくなってしまうこの年頃。よくわからないとかよく見えていないとか、そうした不安は勉強面であれ生活面であれ、ただ心配しているだけでは何かを変えたり理解する糸口にはなりにくいと考えられます。庭園見学会やお料理教室ではご一緒した方々と共に気軽に様々なこととお話し出来る雰囲気があると思います。保護者会等での同じ学年やクラス単位での交流では出会うチャンスのない他の学年の方のお話を聞いてみることも可能です。分野に関する話、上の学年で何をやっているのか、進路のこと etc…。卒業生の親もおりますので、卒業後の先輩の状況などの情報に触れられる機会もあることでしょう。さらには元教員でいらした先生方、連絡係の現役の教員といった様々な方が係ってくださっています。どうぞお気軽にお声をかけていただきたいです。そうした中で高校や先生方との垣根も少しずつ低くなり、子供にとって様々な良い影響があることを願っております。

高校生活はその先の大学、就職へと繋がるたった3年間の短い日々ですが、昨日までほんの子供だった中学時代から大人へと急ぎ足で成長していくとても大切な時期でもあります。一人前の人間として自分の力でしっかり歩き始めるその日まで、かけがえない宝であるお子さんの3年間を、教育後援会として、また同じ悩みや不安を持つ親として、ともにサポートしていくことが出来れば本当にうれしいことと思います。

# 『光触媒』の開拓と応用

平成11年工業化学科卒 東 正信



○経歴○

他校にはない自由な校風のおかげで、伸び伸びとした高校生活を送る。平成11年工業化学科卒業後、東京理科大学工学部工業化学科に入学。卒研は外研を希望し産総研で行い、そこで阿部竜先生に出会う。阿部先生の北大への異動に伴い、修士課程修了後、東大化学システム工学専攻博士課程(堂免研@阿部先生の出身研究室。阿部先生在籍時の堂免研は東工大)へ入学。学位取得後、北大でポスドクとして4年勤務した後、現在の京大物質エネルギー化学専攻へ阿部先生と共に異動。平成25年4月から助教として勤務。

## 光触媒とは？

みなさん光触媒とは何かご存じでしょうか？何となく『光』が関わる『触媒』ということは文字から推測できるでしょうが、明確にこれだ！と答えられる人は少ないでしょうから、簡単に説明したいと思います。まず普通の『触媒』についてですが、これは教科書にもあるように、ある化学反応(A→B)を進行させるために必要な活性化エネルギーを下げ、反応を促進させる物質のことです。この時、反応前後で触媒自身は変化しないので、反応式には書かれず矢印の上などに書かれます。それに対し光触媒は、光のエネルギーを駆動力とし、その表面で化学反応(酸化・還元反応)を起こす物質のことを言います。こちらも反応前後でそれ自身は変化しないことから『触媒』という文字が使われています。少し難しい話になりますが、光触媒の反応メカニズムについて説明したいと思います。光触媒材料の多くは無機半導体であり、図1のように、半導体

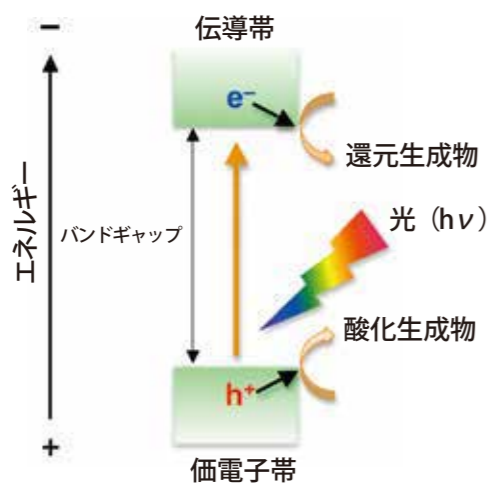


図1 光触媒反応のメカニズム

は電子が充満している価電子帯、空の軌道からなる伝導帯およびその間を隔てる禁制帯(バンドギャップ)で構成されています。このバンドギャップ以上のエネルギーを持つ光を吸収すると、価電子帯にある電子は伝導帯へ励起され、価電子帯には電子が抜けたことにより正孔が生成します。これら電子と正孔が光触媒表面へ移動し、それぞれ還元反応および酸化反応を引き起こします。私たちの研究室では、この光触媒を用いて、太陽エネルギー変換(水の分解)、有害物質の分解、有機合成などを行っています。今回、太陽エネルギー変換と有機合成について紹介したいと思います。

## 太陽光水素製造のための光触媒系の開発

地球上に降り注ぐ『太陽光』の総エネルギー量は、人類の総消費エネルギー量の1万倍以上とも言われ、我々が現実的に利用可能な量を見積もっても、なお100倍近くあるとされています。つまり、この太陽エネルギーの数%を、我々が利用可能なエネルギーへと変換できれば、人類の消費エネルギーの大部分を賄うことも不可能ではありません。石油などの化石燃料に代わる次世代のエネルギーとして期待されている『水素』を、無尽蔵の『太陽光』と『水』から直接製造できる『光触媒水分解』の研究を行っており、特に太陽光スペクトルの大部分を占める『可視光』を有効利用できる新規光触媒系を開発しています。

光触媒を用いて水を分解する方法は、大きく分けて図2に示すような(1)粉末系と、(2)光電極系に分けられます。前者の粉末系は非常に簡便ですが、同じ粒子か

ら水素と酸素が生成し爆発の危険性があるため、分離する必要があります。一方、後者の電極系(n型半導体電極)を用いた場合は、半導体電極から酸素、対極から水素が生成するため分離生成が可能です(p型半導体では逆になります)。我々は、可視光吸収が可能なタンタル系酸窒化物半導体(TaON、BaTaO2N)を電極化し、それらを用いた可視光水分解を達成しています(図3)。

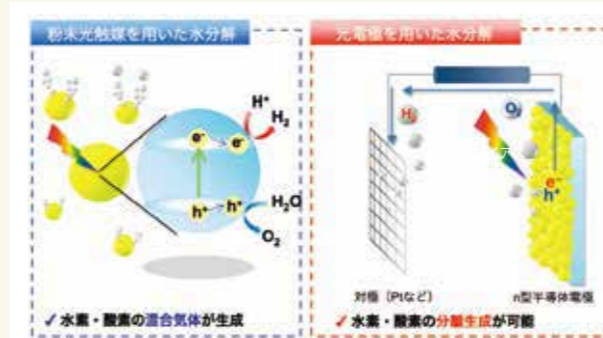


図2 光触媒を用いた水分解反応

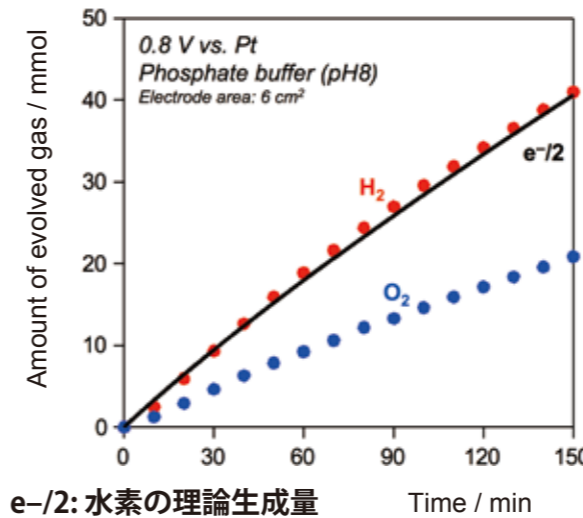


図3 RhOx/CoOx/BaTaO2Nを用いた2極式による可視光水分解

## グリーンケミストリーのための光触媒・触媒の開発

我々の日常生活は、化学合成によって得られた化成品や医薬品によって支えられていますが、これらの合成時には莫大なエネルギーが消費されるとともに、様々な副生成物や廃棄物が生じています。そのため、近年『環境に優しい化学合成』いわゆる『グリーンケミストリー』が提唱され、盛んに研究されています。我々

の研究室では、光触媒や環境調和型固体触媒を開発し、各種の有機合成反応への応用を検討しています。例えば、工業的に価値の高いフェノールは、通常はクメン法という多段階プロセスを用いてベンゼンから合成されていますが、我々は『白金担持型酸化タングステン光触媒』を用いると、可視光照射下においてベンゼンから1段階で高選択的にフェノールが生成することを見出しています。この反応は『室温』において進行し、必要なものは『酸素』『水』そして『可視光』のみであることから、極めてクリーンな有機合成系であると言えます。このような新しい『光触媒』や『固体触媒』を使った環境に優しい有機合成反応の開拓に取り組んでいます。

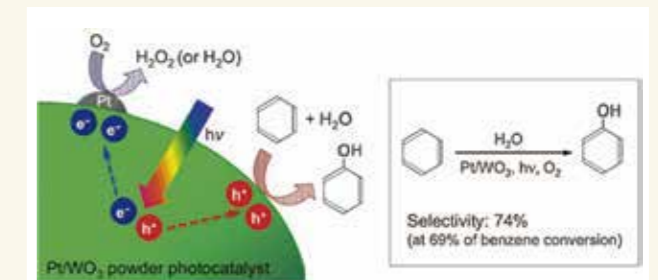


図3 Pt/WO3 光触媒を用いたフェノール合成

## 在校生のみなさんへ

失敗や恥じることを恐れず、色々なこと(何でもいいと思います。勉強に限らず、バイト、趣味など)に挑戦をして、自分のキャパを大きくして行って下さい！

東 正信

平成11年工業化学科卒  
現在 京都大学大学院工学研究科物質エネルギー化学専攻 助教  
趣味: お酒、スノーボード(鷲ヶ岳スキー場でたまにインストラクターしています)





# 第10回シェフ大塚お料理教室

2014年2月1日(土) 11:00~14:00  
本校1号館3階 家庭科実習室にて



## ◎ストレスをやわらげ頭と心に効くスープ◎

人間は常に何らかのストレスを受けて生きています。ストレスの種類にもよいもの、悪いものがありますが、過労や不安、イライラなど悪いほうに偏ると要注意。心の病気になるたり、免疫力が落ちて病気にかかりやすくなります。そんなストレスを解消するには、家族や友人と楽しく食事をしたり、温かいスープでホッと過ごすのが効果的。ここでは栄養や香りの効能でストレスをやわらげてくれるスープを作ってみましょう。

### <イライラを緩和する癒しのスープ>

#### ー 神経を鎮めてくれる食材でやさしい味のスープをー

イライラする。ムシャクシャする。そんな時はスポーツをしたり、ぬるめのお風呂にゆったり入ったり、カラオケしたり……。ストレス解消のしかたは、人それぞれ。食べ物や飲み物でカラダの中からホッとさせるのも効果的です。

そもそもおなかすいているときは誰でもイライラしがち。まず空腹を癒して、消化を司り、気分を落ち着かせる役割をする副交感神経を働かせるようにします。この時温かい飲み物を体内に入れると、温かい血液が体じゅうをめぐる、副交感神経がいつそう作用しやすくなります。おいしそうな香りにもリラックス効果があります。温かいスープを飲めば、イライラを緩和し自然となごんだ気分にしてくれるというわけです。



栄養面では、ストレスを受けたときに失われてしまうビタミンC、それを補うビタミンA・Eを緑黄色野菜やフルーツから十分にとることがポイント。牛乳などの乳製品を使ってカルシウムを補給することも大切です。又魚に含まれるDHAやEPAにも興奮を抑える作用があります。上手に使って、おいしいスープを作りましょう。

#### ー カルシウムなどミネラルがバランスよくとれるスープをー

牛乳、チーズ、あさりなどからカルシウムをたっぷりとることにより、神経の安定を促すスープです。あさは殻つきのものを使うのがポイント。殻に含まれているカルシウムもスープに溶け出し、効率よくとることができます。ほうれん草はいったんゆがいたものを加えたほうがカルシウムの吸収がよくなります。



④ 沸騰しかけたらよつ葉チーズを加え、チーズが溶けたら火を止める。  
⑤ 器に盛り、みじん切りのハムを散らす。



## ■ほうれん草のミルクチーズスープ

- 【材料】8人分
- あさり(殻つき) …… 400g
  - ほうれん草 …… 250g(2把)
  - 玉葱スライス …… 1/2個
  - 水 …… カップ3
  - 固形チキンブイヨン …… 2個
  - 牛乳 …… カップ3
  - 塩 …… 小さじ1/2(25g)
  - 白コショウ …… 少々
  - 北海道よつばチーズ …… 60g
  - ハム …… 4枚

### 【作り方】

- あさは塩水につけて砂抜きをする。ほうれん草は熱湯に塩少々(分量外)を加えてゆで、水にとってから3cm長さに切る。
- 鍋に水けをきったあさりと薄切りにした玉ねぎ、水、スープの素を入れて火にかけて、煮立ったら弱火西、あさりの口が開くまで煮てアクをすくう。
- 牛乳を加え、温まったら塩、

コショウで味を調べ、ほうれん草を加える。

- 沸騰しかけたらよつ葉チーズを加え、チーズ

が溶けたら火を止める。

- 器に盛り、みじん切りのハムを散らす。



## ■ベーコン風味のポテトオムレツ

- 【材料】8人分
- ベーコン …… 4枚(長さ半分に切る)
  - じゃが芋 …… 大3個
  - にんにく(みじん切り) …… 1/2片
  - 全卵 …… 4個
  - サラダオイル …… 大さじ1/2
  - 塩 …… 小さじ1/2
  - 白コショウ …… 少々
  - パセリのみじん …… 適量大さじ1杯



### 【作り方】

- じゃが芋は皮をむき3mm厚さのイチョウ切りにして熱湯で5分ポイル、水きりする。
- フライパンにサラダ油をひき、ニンニクみじんを弱火で炒め、ベーコンを放射線状に並べたら、じゃが芋を重ねるように置き、塩、コショウする。
- ②の上にほぐした卵を流し入れ、ふたをして弱火で蒸し焼きにする。半熟くらいになったら、ふたに返し、ずらしながらフライパンにもどして裏面を焼く。
- 皿に取り、パセリのみじん切りをふりかけ、人数分に切り分ける。

## ■キノコの炒め煮

- 【材料】8人分(1人分66kcal)
- ベーコン …… 4枚(長さ半分に切る)
  - しいたけ …… 8枚
  - しめじ …… 2P/C
  - マイタケ又はエリンギ …… 2P/C
  - バター …… 20g
  - 料理酒 …… 100g
  - オイスターソース …… 40g
  - 醤油 …… 20g
  - 砂糖 …… 適量(少々)

### 【作り方】

- キノコ類は石づきを除去、しいたけは4つ割、しめじ、マイタケは小房に分ける。
- フライパンにバターを溶かし、①を炒め、料理酒、オイスターソース、醤油、砂糖で調味する。

## ■ぐるめハンバーグ

- 【材料】8人分(1個120g)
- 黒豚挽5mm …… 400g
  - 国産牛挽肉5mm …… 400g
  - 焼き用のサラダオイル …… 30g
  - 玉葱みじんソテー …… 350g
  - 油 …… 20g
  - 卵 …… 1個(60g)
  - パン粉 …… 50g
  - 醤油 …… 30g
  - 味醂 …… 30g
  - 食塩 …… 5g
  - ブラックペッパー …… 0.4g(少々)
  - ※玉葱のみじん切りをサラダオイルでゆっくり弱火でソテーする。透明で柔らかくなるまでこがさないように注意する。
  - 赤ワイン …… 100g
  - (一番始めに入れて沸かしアルコールをとばす。次にウスターソース、ケチャップを入れ、少々煮てからデミグラスを入れ、味を調べてから仕上げにバターを入れる。)
  - ウスターソース …… 50g
  - ケチャップ …… 50g

### 【作り方】

- ボウルに挽肉と玉葱みじんソテー、油、卵、パン粉、醤油、味醂、食塩、ブラックペッパーを入れよくなじむまで手で混ぜて、120gの小判又は丸型にする。



## ■シェフ大塚(大塚義夫)氏 プロフィール

- 1976年 第一回青年司厨士ヨーロッパ派遣員として欧州各国で修業
- 1978年 フランス プロスペール モンタニエ受賞
- 1981年 レストラン東急支店料理長 就任
- 1993年 レストラン東急本店総料理長 就任
- 1997年 総料理長としてプレッセ1号店を立ち上げる
- 2002年 「見た美味しさ、食べた美味しさ、感動する美味しさ」をコンセプトに食のコーディネーターとして活躍、現在に至る
- 2004年 第一回お料理教室講師 エスコフイエ協会日本支部会員

- フライパンにサラダ油を熱して①を並べ、真ん中を軽くくぼませる。強火でキツネ色に焼いたら裏返し、混ぜ合わせたデミグラスソース(ワイン等で調味したもの。「赤ワイン」の下のカッコ内に記載)を加え、フタをして弱火で6分蒸し焼きにする。
- フタを取り、スプーンでソースをハンバーグにかけながら全体によくからめる。

## ■ドームレアチーズケーキ

- 【材料】(口径16×高さ9cmのボウル1台分)
- ホットケーキミックス …… 80g
  - プレーンヨーグルト …… 150g
  - クリームチーズ …… 200g
  - 砂糖 …… 80g
  - 生クリーム …… 1カップ
  - 粉ゼラチン …… 10g
  - 牛乳 …… 90mL

### <下準備>

クリームチーズは室温に置いて、指がすっと入るくらいまでやわらかくしておく。ボウルに粉ゼラチンを入れて水大さじ3を加えてふやかす。生クリーム120mLは、とろりと泡立て器の跡が残るくらいまで泡立てる。口径16×高さ9cmのボウルにボウルからはみ出るように、ラップを敷く。  
※1/8切れ分→299Kcal

### 【作り方】

- ホットケーキを焼く  
ボウルにホットケーキミックスを入れて牛乳を加え、泡立て器で均等に混ぜて生地を作る。フッ素樹脂加工のフライパンを火にかけ、直径約10cmになるように生地を流し入れて両面に焼き色がつくまで焼いて取り出し、残りの生地を直径約16cmになるように流し入れて両面に焼き色がつくまで焼いて取り出し、さます。生地は温度があるので、玉じゃくしなどを使うよりも、ゴムべらなどを使ってボウルから直接入れるとよい。
- チーズ生地を作る  
別のボウルにクリームチーズを入れて、ゴムべらでよく練る。ペースト状になったら砂糖を加えて混ぜ、全体がなじんだらヨーグルトを加えて泡立て器に変えてよく混ぜる。大さじ2くらいのゼラチンをふやかしてボウルに加え、湯せんにかけてゼラチンを溶かす。全体になじむまでよく混ぜたらクリームチーズのボウルに戻し入れて手早く泡立て器で混ぜる。下準備で泡立てた生クリームも加えて混ぜる。
- 重ねて冷やす  
下準備でラップを敷いたボウルに、②を1/3量流し入れる。直径約10cmのホットケーキをのせ、残りのチーズ生地を流し入れる。直径約16cmのホットケーキを重ね、はみ出したラップをおおい、約2時間冷蔵庫で冷やし固める。固まったら、ラップごとボウルから取り出す。ラップを取ってホットケーキの面を下にする。残りの生クリームをボウルに入れて、やわらかいつのが立つくらいの八分立てに泡立てて、表面にぬる。スプーンなどの背でべたとたたかようにしてつのような模様をつけても。

## アンケート

(今回のお料理教室について。)

- 家では作ったことのない美味しい味付けで驚きました。
- 楽しく参加させていただき、また家に帰って活用できることを教わり嬉しく思います。
- 少しでも家庭で活かせるようチャレンジしてみたいと思います。

(皆様が「普段の料理で気をつけている点」を聞いてみました。)

- 体に良い食材を選ぶ。
- 育ち盛りの食であることを意識する。

その他、多数の貴重なご意見・ご感想を頂きました。今後の参考にさせていただきます。ありがとうございました。

# 旧浜離宮恩賜庭園見学会報告

副会長 門馬 進



教育後援会の事業である庭園見学会が、今年で第6回目となりますが、11月9日(土)に旧浜離宮恩賜庭園で行われました。その報告をいたします。

当日は、今にも降り出しそうな肌寒い曇天の中での開催となりましたが、幸いにも最後までお天気は持ってくれました。新橋汐留の超高層ビル群と東京湾運河との間、首都高速や主要幹線道路が交錯する交通の要衝を超えてゆくと、この恩賜庭園はあります。昨年訪れた小石川後樂園と同様に大都会のご真



ん中、近未来的超高層ビルを背景にし、まるで異次元の空間に迷い込んだような、静謐な晩秋のひと時を過ごしました。まず午後2時に庭園入口(大手門口)に集合しました。参加者は、山崎会長をはじめに小池顧問や益田副校長、仲道主幹教諭、連絡係の吉田・増田両先生、後援会の役員さん、保護者の皆様など合わせて35名ほどとなりました。

庭園内の解説は、ユビキタスシステムのイヤフォンガイドとなります。入り口で貸与された小型PCパッドは、庭園内の名所ポイントに着くたびに自動的に音声解説と画像情報を提供します。昨年のようにガイドさんから従って団体でぞろぞろ移動するスタイルはとらず、今年は少人数でそれぞれのペースで周遊しました。



旧浜離宮恩賜庭園は、国の文化財保護法により特別史跡・特別名勝に指定される「地泉回遊式」形式の徳川將軍家の庭園です。この地はもともと、葭の茂る將軍家の鷹狩りの場でしたが、承応3年(1654年)に三代將軍・家光の第三子の甲府宰相・松平綱重が、この地を賜り、海を埋め立て「甲府浜屋敷(こうふはまやしき)」と呼ばれる別邸を建てました。この綱重の子供の綱豊が六代將軍・家宣となったため、將軍家所有の別邸「浜御殿(はまごてん)」と呼ばれるようになりました。以来歴代

の將軍により造園と改修工事が行われ、第十一代將軍・家齊によりほぼ現在の姿の庭園となりました。明治以降は皇室の離宮となり、名称も「浜離宮(はまりきゅう)」と呼ばれるようになりました。関東大震災や戦災によって、数々の建造物や樹木などは損傷し往時の面影はなくなりました。戦後東京都に下賜され、恩賜公園として一般公開されるようになりました。見所は潮入りの大泉水、それに浮かぶ「中之島の御茶屋」、藤棚の見事な「小の宇島」。そしてそれらと岸を結ぶ長さ118m、総檜造りの「お伝え橋」。巨大な「三百年の松」をはじめとした姿の見事な松、庚申堂鴨場の覗き窓のある土手など。

案内をしてくれるユビキタスシステムの小型パッドに従い、園内の周遊を開始しました。明治時代の洋館「延遠館」跡地



の見事な枝ぶりの松を、その向こうに聳え立つ汐留の高層ビル群と不思議な対比をみせる光景に感心しながら進みます。「芳梅亭」を過ぎ、鬱そうとした森に入ると直ぐにその大木の向こうに「潮入りの大泉水」が木の間隠れに見えてきます。ちょっと日本庭園のスケールとは思えないほど広大な池が広がっています。その大きな池に木造の道が浮かんでいます。これが「お伝え橋」で、橋の中程に同じく木造のお茶室が水に浮かんでいます。「お伝え橋」の手前の水面より向こう側の水面の方がもっと広く、さらにその向こう側まで池が連続する気配を感じます。ここでもその背景には晴海地区や最近開発が急速に進んだ月島地区の超高層マンション群が林立しています。池の周囲を回遊する道を伝って「富士見山」の手前で「お伝え橋」のスタート部分着きました。ここより水上の散策開始です。70メートルほど池で遊ぶ鴨を見ながら水上の歩を進めると、中央部のお茶室に着きました。水に浮かんでいるように見えたが「中島」と呼ばれる小さな島に建っていました。抹茶のサービスが



あるので中に入ると、広々とした畳の空間の外側の2方向に、更に広いウッドデッキが広がっていました。こちらの景色が更に良さそうなので、そちらに出て抹茶と上生菓子をいただきました。和菓子をいただきながら、ふと下を見るとウッドデッキ部分は完全に水上に張り出しており、スノコ越しに水面が見えました。おいしいお菓子里に満足して「お伝え橋」

に戻り藤棚のある「小の宇島」を経て対岸に到着です。これだけでも結構満足でき、時間も経ちましたがまだ半分くらいしか回っていません。後は急いで海岸わきの道を進みながら同



じく潮入りの「横堀」と海水を取り入れる水門を見学していると、隅田川の遊覧船「水上バス」が目の中に入ってきました。ビックリしましたが直ぐ向こう側に水上バスの発着場が見えます。浜離宮の中に発着場があり、水上バスの名所巡りの一翼を担っていることが理解できました。そんなことに感心しているうちに時間がなくなり、大急ぎで集合場所の「三百年の松」前まで戻りました。全員の集合写真を撮り、山崎会長さんの締のご挨拶をいただき庭園見学会を終了・解散しました。本当にありがとうございました。



## 車イスの活用

平成23年(2011年)度に教育後援会より寄贈された2台の車イスが、家庭科の授業で活用されています。本校での家庭科担当の稲垣理恵先生に車イスの活用の様子を伺いました。



「車イスを活用させていただいています。家庭科では3年で週2時間の家庭基礎の授業を行っています。」

毎年1学期の初めに高齢者、保育分野にも関係のある福祉、住居分野のノーマライゼーションやバリアフリーの学習でシルバー疑似体験セット、妊婦疑似体験セット、チャイルドビジョンを利用して社会的に弱い立場にある高齢者、子どもなどに対する理解を深めるための体験学習を行っています。

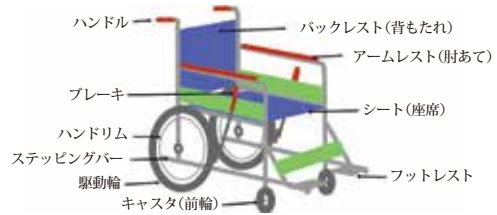
本来は救急救護のために寄贈された車イスですが、昨年度より生徒に新しい体験をしてもらいたく車イスを使わせていただいています。ありがとうございます。

車イス体験では、初めに車イスの各部分の名称や簡単な扱い方を学習した後に2~3人のグループに分かれ、ひとりで操作をする、介助する側、してもら側になってスロープの上り下り、エレベーターの乗り降り、トイレの出入りや自動販売機の操作など、校内めぐりをします。



生徒にとっては介助することやされることはあまり経験がないことで、物理的なバリア以外に相手を信頼し、また思いやらなければ、安心や安全を得られないという「気づき」もあり、これからも毎年行っていききたい体験学習です。」

## 車イスの各部位の名称



## 車イスを広げる方法を知ろう

前方からの広げ方



車いすに乗ってから...

後方からの広げ方



手の位置には注意しましょう!

## ブレーキの確認

乗り降りをするときは必ずブレーキをかけよう



## 介助するときの操作方法

このような図をパワーポイントで示して基本的な操作と注意事項を確認します。



## 弟燕祭バザー

教育後援会の行事として文化祭(弟燕祭)に参加、今年度もバザーを行いました。

これまでもバザーの売り上げを活用し、「除細動機(AED)の設置」や「光学式マークシートリーダー(OMR)購入」など、学校の諸活動の補助にと、寄付させていただいています。

今回も出品数が非常に多く、売り上げは2日間合わせて190,990円となりました。バザーに品物を提供して下さった皆様、当日購入して下さった皆様、誠にありがとうございました。これからも生徒の安全や教育活動に役立てていただけるよう、寄付していきたいと思ひます。

また来年度もご協力よろしくお願ひいたします。



教育後援会だより 第15号 平成26年3月1日発行

東工大附属高校教育後援会 発行人 山崎 悦子

オフィシャルホームページ <http://tokodaihuzoku-koenkai.com>

印刷所 (株)あおむし Tel.050-5803-3564