

柏丘中学校

11月1日

《就労体験先》

医療法人菊郷会 札幌センチュリー病院

菊水にある札幌センチュリー病院で実習させてもらいました。ナースステーションや手術室など、患者としては見られない場所に入って、実際の仕事を間近で見たり、治療に使う機械の詳しい説明を聞くことができたので、病院の仕事について理解が深まりました。



▲実際に聴診器を使って患者さんの診察を体験する一幕も



▲細かな気遣いの積み重ねに、「患者さんにお仕える」という言葉の意味を実感しました



▲ナースステーションで、朝のミーティングに同席。仕事の緊張感を肌で感じます



▲臨床工学技士の方から、人工透析の仕組みや普段の仕事内容について聞ける場面も



▲手術室で本物の電気メスを使って鶏肉を切開し、縫合針と糸で縫い合わせる貴重な体験ができました



▲シーツをピンと張って敷くのは、けっこうコツが要ります

医療の仕事の大変さや、やりがいを見ることができました

柏丘中学校2年生の4人が職場体験したのは、昭和63年に設立された札幌センチュリー病院。平成14年に透析医療と消化器疾患を柱として再設立され、現在では70床の人工透析センターも備えています。

まずは、用意いただいたスライドで病院の概要を確認し、「患者さんにお仕える」という理念に、改めて気を引き締める生徒たち。

院内を見学し、病院の全体像を把握した後は、いよいよ就労体験。男子2人は手術着に着替え、念入りな手洗いをしてから、鶏肉を使った模擬手術へ。「人工透析」など、聞いたことがあってもよく知らなかったことを、どんな機械を使って行っているか、実際に現場で見ることができて勉強

になりました」「手術体験がすごく楽しく、夢中になりました」と言う2人。

一方、女子2人は看護師さんとマンツーマンで仕事の一部を共に行いました。患者さんをストレッチャーや車いすで運んだり、シーツ交換などを体験し、「ストレッチャーに乗せられると前が見えないので、恐怖感を患者さんに与えないようにすることが大事だと気がきました」と生徒は話します。

今回ご指導いただいた透析室看護師長の金丸菊子さんは「この体験が、生徒の皆さんが医療の道へ進むことを考える一助になればうれしいですね」と話してくれました。

白石中学校

11月7日

《就労体験先》 横山食品株式会社

パン粉やかんすいなどの製造をしている、横山食品株式会社で就労体験をしました。普段何気なく食べていたパン粉を作るのに、こんなに大勢の人が関わっていることを知ってびっくり！大勢で仕事をするからこそ、人との関係を大切にすることも大事だと感じました。



▲パン粉用に焼いたパンは1本あたり約2kg！いつも食べている食パンよりもとても大きいです



▲パン粉を作るために必要な粉砕の工程。舟木さん(中央)から作業のやりかたの説明を受けました



▲実際にパンを割いて粉砕機に投入！12mmの目のパン粉が出来上がります



▲出来上がったパン粉を使ってエビフライととんかつ作りに挑戦しました。衣付けからフライまで、コツを教わりながら丁寧に作ります



▲自分で作ったエビフライととんかつを頬張る2人。おいしくて次から次へと手が伸びる…
◀こんがりきつね色で食感もサクサクに仕上がりました



▲就労体験の振り返りをして一日が終了。たくさんのことを教えていただきました

いつもの「パン粉」は大勢の人が関わってできたものだと知りました

今回白石中学校の生徒2人を受け入れてくださったのは横山食品株式会社。平和通沿いに工場併設の社屋があり、パン粉やかんすいなどを製造しています。

まず、生徒たちは社員の舟木さんから座学を通じてパン粉の製造などについて学び、「食べてもおいしいパン粉用のパン」に配合する材料の計量などを体験しました。次に実習として、パンを粉砕し生パン粉を作り、エビフライととんかつ作りに挑戦。普段目にしていない食パンよりもはるかに大きなパンを前に驚きながらも、舟木さんの指導の下、粉砕機に入れやすい大きさにカットしたり手で割いたりしながら生パン粉を作っていました。

た。エビや豚肉を食べやすいように下ごしらえした後、出来たての生パン粉をたっぴりと付けて油へ投入。火が通りすぎないように、衣の色が変わっていく様子をしっかりと確認していました。そしてこんがり揚がったサクサクのエビフライととんかつが完成！自分たちで作ったことも相まって、「おいしい！」と思わず笑顔になっていました。最後は舟木さんと質疑応答を行い、一日の振り返りを行いました。

「大勢の人が関わって製品が出来上がっている」「大勢で仕事をするからこそ人との関係が大切」など、働いてみてわかる多くの気づきを得られた貴重な一日となりました。