

家政訓練

居室内の持ち物、衣類など身の回りの整理整頓の仕方や、各種家庭電化製品（洗濯機、乾燥機、扇風機、アイロン、クーラー等）の正しい使い方及び手入れの方法、シーツ交換や布団干しのやり方など、暮らしていくうえで知っておくとよい基本的な知識・知恵を学び、学園生活で実践しながら、身につけていこうというものです。

調理訓練

各園生（3～5人）が分担してご飯を炊き、レシピに沿って調理し、食事の後片付けまで行うもので、材料の下処理（洗うなど）、包丁の使い方・切り方、調味料の使い方・計量の方法、「焼く、煮る、蒸す、ゆでる、和える」、盛り付けの仕方などの基本的な調理方法を習得するとともに、衛生管理の考え方や、配膳の方法、食事マナー等を身につけ、卒園後に自分で食事の用意ができるようになることを目指すものです。

各園生が自宅に帰省した際には、ここで学んだ料理を御家族に振る舞うようにしており、その味は好評のようです。



レシピを確認しながら調理します



調理訓練メニュー(例)

ポークソテー、ごまあえ、ごはん、みそ汁、リンゴ

自活訓練

学園内に設置している「自活訓練棟」(平屋一戸建)を使って、園生(3名程度)だけで実際に生活してみる訓練です。



自活訓練棟(体育館南側)



浴室



洗濯室



トイレ

「昼自活」は、午前中に入り部屋の掃除と昼食づくりを、「夜自活」は、夕方から入り、掃除、洗濯、夕食、入浴、就寝し、翌朝の朝食、掃除まで行います。

自活訓練は、他の訓練(生活、家政、調理)で身につけた知識、技能を総合的に発揮する場であり、卒園後の暮らし(アパート、グループホーム等での一人暮らし)もイメージしながら取り組んでいます。



和室



玄関掃除



ダイニングルーム



食事の準備