

V. 特記事項

1. 小学校英語 BRUSH-UP 純心セミナー

平成 18(2006)年に「小学校英語 BRUSH-UP 純心セミナー」を文部科学省委託の事業として開催した。小学校教員を主な対象として、英語活動への理論的知識、指導力・簡単な英語力の向上、さらには地域の英語教育力の活性化をねらっている。事業終了も翌年から現在までセミナーを継続し、平成 28(2016)年から令和 2(2020)年には小学校教員向けの中学校英語 2 種免許状の免許法認定講習を開くなど小学校英語の指導力向上に努めてきた。令和 3(2021)年度は、6 月の春季セミナー、8 月の夏季セミナー(2 日間)、10 月の秋季セミナーを実施した。

学生は授業科目「児童英語Ⅱ」の一部としてこの春と秋のセミナーに出席し、現場の先生方と一緒に小学校英語の理論や指導の実際を学んでいる。小学校で「外国語活動」や「外国語」が指導できる小学校教師を養成し、さらには小学校での指導を踏まえた中・高英語教師養成を行うことで、小中高を見通した英語教育のスペシャリストの育成に力を入れている。

2. 給食経営管理応用実習

栄養士や管理栄養士の養成施設では、大量調理の給食サービスの実習は必修であり、本学では給食経営の考え方や給食の一連の流れに関する技術等の能力を身につけることを目的に 2 年次後期に「給食経営管理実習」を実施している。

そしてさらに管理栄養士として、対象者の特性・嗜好等、顧客満足度を高めるための食事の応用献立ができるように、3 年次前期に「給食経営管理応用実習」を実施している。

学生は、献立の立案や試作、役割分担等を経て、当日の調理業務と盛りつけ、提供、フロアサービス等を行い、最後に食器洗浄、後片付け、事務処理を行うことで、実践力を身につけていく。

取り組む学生の労力や緊張感に比べ、この 100 食の給食メニューを食べる側の教職員や学生にとっては、大変楽しいものであり、毎回感動がある。給食の対象者の形態を諸々に設定した応用実習であり、彩りや味が良いだけでなく、設定したテーマにしっかりと対応された料理の数々が提供されるからである。

令和 3(2021)年度 9 回分の献立は次の内容で、提供される側は毎回大きな満足を得ている。①塩分を控える、②行事食：父の日にそなえて、③生活習慣病予防、④高齢者食を考える、⑤バイキング方式・一つのお皿でバランス食を、⑥危機管理対策、⑦アレルギー対応食・・・卵・牛乳・青魚・小麦粉等、⑧七夕選択食 A 食（涼麺 中華風）、⑧七夕選択食 B 食（主食 冷そうめん 和風）、⑨食欲低下を訴えられる方への食事作りに挑む。

3. 純心みんなの傘

平成 21(2009)年度から学内専用として自由に利用できる「純心みんなの傘」を毎年 100 本ずつ学内に配置している。本来の目的は免許状更新講習の受講者への雨天時対応のためであり、費用もこの講習からの支出であるが、利用は誰でも可能としている。不意の雨などに、学内やバス停までの移動など、学生に限らず来訪者や教職員にも好評である。大学周辺は風が強いこともあり壊れてしまったもの、持ち帰ったまま戻ってこないものも若干はあるが、おおかたきちんと戻ってきている。約 150 本が在庫として保管されているので、令和 3(2021)年度は新規購入せずに済んでいる。