

# 信 愛 望

山形学院高等学校

山形学院だより

**第6号**

2016. 12. 20

文責・佐藤圭

## 祝 創立108周年

### 「佐藤利吉記念」第6回校内弁論大会行われる！

本校の創立記念日12月14日(水)に、創立108周年記念式典が行われ、その後「佐藤利吉記念・第6回校内弁論大会」が行われました。

佐藤利吉先生は、1970年(昭和45年)に本校の理事長として就任以来38年間、キリスト教信仰に基づき本校の教育と経営を導いて下さいました。残念ながら、2009年7月に98歳で亡くなりましたが、「地の塩 世の光となる生徒を育てたい」という先生の志を受け継ぐものとして、2011年度より創立記念式典の後に校内弁論大会を行っています。11月下旬より各学年で弁論予選会(学年代表選出)を行い、予選を通過した代表7名で実施されました。日常生活や部活動を通しての身近な出来事や体験について自分の考えを堂々と発表してくれました。

審査の結果、最優秀賞(1名)には演題「居場所」を高校生活の体験を通して学んだことを発表した田島雪那さん(3年9組)、優秀賞(1名)に演題「努力と目標」を部活動での自身の成長を発表した布施京花さん(3年1組)、佳作(2名)に佐藤 遥さん(2年8組)、安達 碧さん(2年3組)が選ばれました。最後に、北垣校長より講評をいただき表彰しました。



〔最優秀賞を受賞した田島雪那さん(3年)〕

### 第16回『感謝の会』を食物調理科3年が開催しました

12月17日(土)に、これまで学んだことを生かし、食物調理科3年間の総まとめとして「感謝の会」が開催されました。2001年より実施し16回目を数えます。「感謝の会」では、3年間の成果・頑張りを保護者の皆様に見ていただくとう企画・運営など時間をかけて準備してきました。7組は日本料理、8組は西洋料理、9組は中国料理を担当し、精一杯作りました。今年は完成した校内体育館を使用し、保護者・生徒が一堂に会して開催されました。料理の紹介後に会食・懇談となり、保護者の皆様も子供の成長に感激し、美味しい料理に満足された様子でした。また、生徒一人ひとりから保護者への感謝のプレゼントが手渡されました。〔感謝を込めて“いつもありがとう”〕



〔感謝を込めて“いつもありがとう”〕

## ＜2学年修学旅行特集＞ 沖縄・韓国・シンガポール、各コースとも感動！・感動！・感動！

11月に2学年の最大の行事である修学旅行が実施され元気に帰ってきました。今年はシドニーコースが経費高騰のためシンガポールコースへと変更になりましたが、沖縄コース・韓国コースと3コースから個人の希望で選択する修学旅行を実施している高校は他にはありません。それぞれの思いを胸に出発した修学旅行、各コースとも充実した行程になったようでした。各コースの様子をお知らせします。



[沖縄：カヌー体験]

【沖 縄】須藤 瑞希さん(7組)

[11月13日(日)～17日(木)]

沖縄は全てが新鮮で、海と空が青く温かく、皆が優しく一瞬で好きになりました。私が一番心に残っているのは民泊です。家は海から徒歩数秒の所で食事は海の音を聞きながらの幸福な時間でした。時間はあっという間に過ぎて行きました。また来たいです。



[シンガポール：マーライオン広場にて]

【韓 国】有路 萌さん(2組)

[11月14日(月)～18日(金)]

初めての海外旅行で出発前まで不安だらけだったけど、韓国では日本語が通じる人も多く、色々な物が売っていて思っていた以上に楽しむことができました。次に韓国に行くときにはハングル語をしっかりと理解して、今回以上に楽しい旅行にしたいです。



[韓国：興禮門の前で]

【シンガポール】大沼 遥花さん(8組)

[11月14日(月)～18日(金)]

私はシンガポールに行き、沢山のひとと関わり文化を学ぶことができました。多民族国家にも関わらず公用語は英語で、文化の違いを超え互いに共存している社会を肌で感じることができました。普段できない体験を通して、思い出に残る修学旅行になりました。

### 「環境にやさしい 料理レシピ」コンテスト エコ料理を紹介します！



[工平さんのたこ焼き]



[石澤さんのシューマイ]



[伊藤さんのオムライス]

「環境にやさしい料理レシピコンテスト」の表彰式が、11月20日(日)に山形ビッグウィングで行われ、本校から工平翼さん(3-8)、石澤菜々子さん(3-9)、伊藤瑠々花さん(3-9)の3名が表彰されました。レシピは、工平さんは残り物や使わなかった物を再利用した「具たくさん たこ焼き」、石澤さんは皮がキャベツの「キャベツシューマイ」、伊藤さんが野菜の皮をたくさん使った「栄養ぎゅぎゅっとエコオムライス」です。食物調理科の夏休みの課題として取り組み応募したものです。おめでとうございます。

### ＜学院のひとコマ＞

## 第5回 食フェスタ in 山形学院

11月26日(土) [10時～14時]に食物調理科3年生の「食育」の授業の総まとめとして、食フェスタが開催されました。授業では4月から紅花畑に通って栽培したり、地元の幼稚園児や小学生親子と料理教室を行ったり、農家をしている方の田畑に通って栽培・収穫体験をしたりという取り組みを行ってきました。当日は、①栽培した野菜やお米を使ったレストラン、②親子料理教室、③紅花や若葉を使った手作りお菓子・お惣菜の販売、④実習風景の写真や授業で作成した作品の展示発表が行われました。お店はすぐに完売し、レストランも大好評、3年生の頑張りが多くの保護者・来場者に伝わりました。