

信 愛 望

山形学院高等学校

山形学院だより

第7号

2017. 12. 20

文責・佐藤圭

祝 創立109周年

「佐藤利吉記念」第7回校内弁論大会行われる！

本校の創立記念日12月14日(木)に、創立109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9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基づいた自分の考えを堂々と発表しました。

審査の結果、最優秀賞(1名)には演題「後悔しない明日のために」を、これまでの経験を通して学んだことを明日に向けて活かして行きたいと発表した伊藤瑞樹さん(2年2組)、優秀賞(1名)に演題「努力の先に」を部活動での自身の成長を発表した土屋優太さん(2年4組)、佳作(2名)に井上 碧さん(3年7組)、浦田穂香さん(1年9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。



〔学年代表9名の弁士の皆さん〕

第17回『感謝の会』を食物調理科3年が開催しました



〔感謝を込めて “いつもありがとう”〕

12月16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17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よう企画・運営など時間をかけて準備してきました。6組は西洋料理、7組は中国料理、8組は日本料理を担当し、精一杯作りました。昨年より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ています。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。終わりに、生徒一人ひとりから感謝のプレゼント(手紙と手作り平清水焼の器)が手渡されました。

<2学年修学旅行特集> 沖縄・韓国・広島・関西の“選べる修学旅行”の感想は！

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。今年は沖縄コース・韓国コース・広島・関西コースの3コースによる平和学習となりました。このように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：シュノーケル体験]

【沖縄】鈴木 幸穂さん(2組)

[11月12日(日)～16日(木)]

沖縄に行き、初めて見るものや聞くことが沢山あり、全てが新鮮でした。様々な体験をしたなかで、民泊は沖縄の方と直接かかわり山形では経験できないことばかりでした。とても充実し、かけがえのない時間となりました。



[広島・関西：被ばく桜(安田女子高)]

【韓国】笹原未紅さん(7組)

[11月12日(日)～16日(木)]

日本と違う街並みや食文化、空気などを感じられたことが、とても良い経験になりました。異文化を学んだことで、韓国の良さを知ることができ、また日本の良さを再確認することもできました。とても収穫の多い旅行でした。



[韓国：景福宮の前で]

【広島・関西】阿部 梨々花さん(8組)

[11月12日(月)～16日(木)]

私は広島で戦争について学びました。戦争では多くの関係のない人たちが巻き込まれ、戦争を味わった人たちは残酷な日々を過ごしていたんだと思います。今を大切に生きようと思いました。班別研修での舞妓体験をはじめ、貴重な体験ができて良かったです。

1・2学年で大学訪問を実施しました！ “進路意識の高揚を図る”



[関東学院大学]

1学年で大学訪問を実施しました。目的は「関東方面の大学を見学し、体験的な学習を通して進路意識の高揚を図るとともに、大学を知ることによって進路目標を設定する」今年度から発足した学習企画部の提案によるものです。2年生の修学旅行期間の11月15日(水)～16日(木)の1泊2日で、早稲田大学、明治学院大学、東洋大学、関東学院大学(授業体験)の4校へ40名が訪問しました。また、2学年は12月11日(月)に東北学院大学・宮城学院女子大学へ44名が訪問しました。これら貴重な体験を、進路意識を高める良い機会と捉え役立てて欲しいと思います。

<学院のひとコマ> 第6回 食フェスタ in 山形学院

11月25日(土) [10時30分～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(3-6)、②親子料理教室(3-8)、③紅花菓子・お惣菜の販売(3-7)、④展示(1年生は小麦粉で作ったリースの展示販売、2年生は笹切りの展示、3年生は料理レシピ・紅花染め)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年生の頑張りや食物調理科の実践を多くの保護者、来場者に伝えることができました。