

信 愛 望

山形学院だより

第6号(47号)

2019. 12. 17

文責・佐藤圭



山形学院高等学校

祝 創立111周年

「佐藤利吉記念」第9回校内弁論大会行われる！

12月13日(金)に創立111周年記念式典を挙行了しました。(創立記念日は12月14日)

北垣俊一理事長・校長の式辞後、4名の先生方が永年勤続者表彰を受けました。その後「佐藤利吉記念」第9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月に各学年で弁論予選会を行い、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『個性を尊重できる世の中を目指して』を、LGBTなどお互いの個性を認め合うことや尊重することの大切さを発表した鈴木愛奈さん(2年2組)、優秀賞(2名)に『心のバリアフリーのために』の並木杏璃さん(3年1組)、『言葉の取扱説明書』の阿部紫苑さん(1年1組)が、佳作(2名)に鈴木愛菜さん(3年2組)、亀岡彪雅さん(2年8組)が選ばれ、校長より講評をいただき表彰しました。



〔阿部さん、亀岡さん、鈴木愛奈さん、鈴木愛菜さん、並木さん〕

第19回 『感謝の会』 感謝の気持ちでいっぱいです“いつもありがとう”

12月14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19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こうと企画・運営など時間をかけて準備してきました。7組は西洋料理、8組は日本料理、9組は中国料理を担当し精一杯作りました。校内体育館に暖をと



り、ビュッフェスタイルで保護者・生徒が一堂に会して開催されます。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。寒い季節ですが心温かい時間を共有し感謝の気持ちを伝えました。



<2学年修学旅行特集> 沖縄/台湾/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・広島・関西コース・台湾コース（社会情勢を考慮し韓国コースより変更）の3コースによる平和学習となりました。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内容になったようでした。



〔台湾：千と千尋の舞台「九份」にて〕

【広島-関西】 齋藤 真美さん
〔11月10日(日)～14日(木)〕

広島では原爆ドーム、原爆資料館を訪れました。今こうして平和に生きていられることに改めて感謝しなければならぬと思いました。京都ではタクシーに乗り、伏見稲荷大社、抹茶館、嵐山を周りました。特に抹茶ティラミスはとびきり美味しかったです。



〔広島-関西：京都「伏見稲荷大社」にて〕

【台湾】 大竹 真夏果さん
〔11月10日(日)～14日(木)〕

台湾で過ごした5日間は、新鮮で楽しくてあつという間だった。台湾が本場の美味しい食べ物や千と千尋のモデルと言われる九份の街並みなど、沢山の綺麗な景色も堪能することができた。台湾は日本人に親切で魅力のあるとても素敵な国だった。

【沖縄】 須藤 琳花さん
〔11月10日(日)～14日(木)〕

沖縄での4泊5日は、毎日が新鮮なものでした。特に民泊は忘れられない貴重な体験となりました。沖縄料理を作ったり食べたり、海を眺めたり貝殻で写真立てを作ったりと、とても楽しい思い出ができました。またいつか、沖縄に帰りたいです。



〔沖縄：「美ら海水族館」にて〕

第57回技能五輪全国大会(日本料理部門)出場！ 敢闘賞に輝く！



本田朱々さん(3年8組)が技能五輪全国大会(11/14～18：愛知県)に山形県代表として出場しました。先に県予選会が行われ県代表2名に選ばれました。夏休みや平日はほぼ毎日、放課後に調理指導を受けて技能を高めてきました。11月14日(木)に愛知県国際展示場で開会式を行い15日(金)よりニチエイ調理専門学校



を会場に競技が行われました。各県代表が技を競うなか、見事、敢闘賞をいただきました。感想は、第1課題は緊張しましたが第2課題からは吹っ切れてスウッと課題に取り組めたそうです。

<学院のひとコマ> 第8回 食フェスタ in 山形学院

11月23日(土・祝日)〔10時30分～13時30分〕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・収穫体験をしたり取り組んできました。当日は、①紅花を使用した菓子料理販売(3-8)、②栽培した野菜やお米を使った高校生レストラン(3-9)、③予約制の親子料理教室(3-7)、④展示(1年生は割り箸と袋の作成、2年生は笹切りの展示、3年生は食育活動の写真展示)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でAセット(ハンバーグセット)・Bセット(酢豚セット)各限定60食が行列のできるほどの賑わいでした。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。