

信 愛 望

山形学院だより

第7号(58号)

2020.12.23

教頭・佐藤圭



山形学院高等学校

祝 創立112周年

「佐藤利吉記念」第10回校内弁論大会 (今年は放送で実施!)

12月14日(月)に創立112周年記念式典をコロナ禍のため放送で行いました。

北垣俊一理事長・校長の式辞後、8名の先生方が永年勤続者表彰(30年5名・20年1名・10年2名)を受けました。その後「佐藤利吉記念」第10回校内弁論大会も放送で行いました。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、今年は学年代表3名(各学年1名)が放送を通して発表しました。各学年代表は『私たちの使命』の鈴木愛奈さん(3年2組)、『障がい者と生きる』の樋口みのりさん(2年7組)、『言葉のデジタル化』の真木こころさん(1年2組)の3名です。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。終わりに北垣校長より一人一人に講評をいただきました。コロナ禍の中で弁論大会が途切れることなく開催できて良かったと思うと共に来年度は全校生で実施できることを願います。



[2年:樋口さん、3年:鈴木さん、1年:真木さん]

ボランティアクラブを中心に “除雪ボランティア活動” を行いました!



12月21日(月)にボランティアクラブの生徒を中心に15名(1・2年生)が、地域のお年寄り世帯や除雪機の入れない細い路地などで除雪ボランティア活動を行いました。週末にかけて大雪となり、地域の民生委員の方からお話のあった8軒を訪問し実施しました。活動は山形市社会福祉協議会の依頼を受けて、毎年実施していますが今年は例年より早い除雪活動となりました。顧問の佐藤知恵先生によると、除雪した雪を片づける場所やお隣りさんとの打ち合わせは大変ですが、終わってから生徒が「非常に助かる」との感謝の言葉を受けて、人の役に立ててうれしいと笑顔で話しているのを見て、“良かった”と

先生も笑顔で話しておりました。当日の様子は山形新聞社の朝刊(12月22日)にも掲載されております。ご覧いただければと思います。

※ 校内敷地の除雪を運動部の有志が行って来ています。
朝早くからありがとうございます。



第20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12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。今年で20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。6組は西洋料理、7組は日本料理、8組は中国料理を担当し精一杯作りしました。例年は体育館に一堂が会して実施されますが、コロナ



禍の中、分散しての実施となりました。6組は生徒ホール、7組はレストラン、8組は国語教室で実施しました。今年ではビュッフェ形式から銘々盛形式に変更し、新型コロナ対策を十分に施した中で、料理の紹介後に一人一人がよく味わいながら美味しく頂きました。終わりに、チャペルに皆が集合し、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。



6組は生徒ホール、7組はレストラン、8組は国語教室で実施しました。今年ではビュッフェ形式から銘々盛形式に変更し、新型コロナ対策を十分に施した中で、料理の紹介後に一人一人がよく味わいながら美味しく頂きました。終わりに、チャペルに皆が集合し、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。

〈学院のひとコマ〉 第9回 食フェスタ in 山形学院

11月21日(土) [9時30分～・10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6月から紅花畑に通って栽培したり、やまべ幼稚園児へお菓子をプレゼントしたり、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手作り菓子、レシピの販売(3-6)、②紅花・若菜を使った菓子・料理販売(3-7)、③テイクアウト式レストラン(3-8)、④展示(1年生はペーパークラフト作品、2年生は食品に関する漢字入り絵皿(一人一皿)、3年生は手作り絵本、創作レシピ、紅花染めなど)が行われました。お店はすぐに完売しましたが、3年生の頑張りとお店調理科の実践を保護者、来校者(約140名)に伝えることができました。



三学年「進路状況」(進路指導部資料より)

2020.12.17 現在

進路	種別	総合普通科 (119名)	情報創造科 (37名)	食物調理科 (76名)	在籍 (232名)
		内定	内定	内定	内定
進学	大学	22	2	2	26
	短大	6	—	2	8
	専門	43	9	18	70
就職	学校紹介	25	15	43	83
	公務員	2	1	3	6
	縁故	1	1	—	2
	自営	1	—	—	1
	未定	1	—	1	2
未内定(進学・就職)		18 (13・5)	9 (4・5)	7 (3・4)	34 (20・14)
内定		101	28	69	198



進学内定率

84.7%

就職内定率

85.6%