



見分森

第542号

2017年
3月21日(火)

発行:学校法人協和学院 水沢第一高等学校 (文責:藤沢)

調理科1年・2年家族を招いての食事会

3月10日(金)には調理科1年生、3月14日(火)には調理科2年生が、家族を招いてのお食事会を専用試食室にてそれぞれ行いました。

1年生は30名ほどが参加。振舞ったメニューは、**前菜:**サーモンとオレンジのカルパッチョ **スープ:**野菜のスープ **肉料理:**ハンバーグパイ包み焼 赤ワインソース **デザート&カフェ:**イチゴのムース コーヒー でした。

2年生は60名余の方々が参加。「春の訪れ御膳」と名付けた献立は、**先附:**イクラ 長いも 割り醤油 天、糸海苔 吸椀:しんじょ 花麩 三つ葉 口、柚子 **御造り:**鯛昆布締め 敷大根 穂紫蘇 山葵 **焼物:**鯖の西京焼き はじかみ 敷笹 だし巻卵 野菜素揚げ 蓮根 人参 **蓋物:**海老の黄金煮 わらび 若竹 さやえんどうの青煮 美味汁 **蒸物:**茶碗蒸し **食事:**肉巻寿司 **甘味:**抹茶ババロア 果実。

どちらも参加された方々は料理や子どもをビデオや写真に撮りながら、子どもたちが作った見た目も味も美味しい料理を堪能していました。「1年間勉強したことが身についたなあと感じました。」「どの料理もレベルが高くてびっくり。」「味のおいしさは勿論、盛り付けのきれいさに感心するとともに、食べる人を喜ばせたいという心遣いが伝わる素晴らしい食事でした。」等々の感想をご家族の方から寄せられました。



1年生



2年生



《校訓》「神清智明(しんせいちみょう)」「松操竹節(しょうそうちくせつ)」「衆心成城(しゅうしんしろをなす) 心は清く賢明で、確固たる信念を持ち、心をつなぐれば何事も成せる。

『教育の精神』 教えることは教えられることだ 育てることは育てられることだ

生徒と教師の間に この緊密な関係が成り立つときはじめて「教育」というステージの幕が開かれる 子どもから学びながら 父母や地域に支えられながら はじめて「学校」という豊かなドラマが 進行する

『教育目標』 人間の尊厳を自覚しそれを貫く人間 いかなる困難にもうちかかって、自主的に生きる人間 正しい知識と技術を身につけた人間に育てること

水沢第一高等学校の教育(共育)の考え方・土台は、この校訓と精神です。

台湾の奥州フェアに参加

3月4日~5日に台北市で行われた奥州の魅力を発信するイベント:奥州フェアに、渡辺咲さんと小原佳奈さんが市からの要請で参加し、先の台湾留学でホームステイをした時の様子や感想などを日本語と中国語で紹介してきました。



2年生就職ガイダンス



3月13日就職希望の2年生が、労働基本法の基礎や就職力をつけるガイダンスを受講しました。



3 月	
21	火 終業式 整容指導
22	水
23	木
24	金
25	土
26	日
27	月 新入生登校日
28	火 野球関東遠征
29	水
30	木 バドミントン東北選抜大会
31	金
4 月	
1	土
2	日
3	月 辞令交付
4	火
5	水 職員会議
6	木 始業式 入学式予行 バイク指導 整容指導
7	金 入学式 入学を祝う会
8	土
9	日
10	月 身体測定 写真撮影エーション
11	火 授業開始 対面式 1年刈エンターテイメント
12	水
13	木
14	金
15	土
16	日
17	月 模試(2・3年)
18	火 読書週間
19	水 職員会議
20	木
21	金 高総体予選(~23)
22	土

いざという時尊い命を救う一助に 心肺蘇生法講習

3月7日～10日の4日間、水沢消防署で普通救命講習を1年生がクラスごとに受講してきました。

講習した内容は、心肺蘇生法、AEDの使い方、異物除去法及び止血法について。どのクラスも皆真剣に講習に取り組んでいました。阿部雅也さんは「心肺蘇生法だけではなく、異物の除去や止血法などを一から丁寧に教えてもらいました。とても分かりやすかったので、しっかり覚えることができました。もし自分の身近な人が危険な状態になった時には、今回学んだことを生かしたいです。」と話してくれました。



口腔ケアの大切さを学び、効果的にブラッシングを

3月9日（木）普通科1年2・3組と調理科1年生を対象に、奥州市保健所主催の口腔ケア推進事業の一環で、学校歯科医のさわやか歯科医院：遠藤治男先生による「口腔の健康づくりについて」と題した講話と、奥州市歯科衛生士さんによるブラッシング指導が行われました。むし歯になるしくみや間食の頻度によるリスク、就寝前の歯磨きの必要性などをわかりやすくお話いただき、野呂拓翔さんは「僕は虫歯になったことがなくて、この話は自分に関係ないと思っていましたが、実際聞いてみると、歯を守るうえでとても大事なばかりを話され、とても考えさせられました。ブラッシング指導では、いつも歯磨きが行き届いていないところがしっかりと分かり、今後はそこを気を付けて磨いていきたいと思いました。」と感想を話してくれました。

次年度の歯科検診で今回のブラッシング指導の成果を診るそうです。



各部の活躍

- ☆邦楽部 邦楽演奏会 参加
- ☆クッキング部 N-1フェスタ 参加
- ☆バドミントン部 奥州オープン 女子 シングルス:佐藤吉恵3位



進路達成おめでとう！

進学(合格):埼玉工業大学

調理科2年ソーセージ作り

3月9日（木）、調理科2年生が食品加工の仕方を学び、体験する「ソーセージ作り教室」が行われました。講師は(有)一関ミートの食肉加工マイスターの石川貴浩さんと藤田さん。コメを食べて育った豚のひき肉に好みのスパイスを入れ、羊や豚の腸に詰め、ボイル。皆楽しみながら美味しいソーセージを作っていました。

菊池拓己さんは「初めてソーセージ作りを体験しました。私は唐辛子とブラックペッパーのスパイスを入れた激辛チョリスを作りたかったけど、班員に反対されて作れず残念でした。羊の腸に肉を詰める作業がかなりの重労働で大変でした。肉を入れた後の腸は、手でねじるのが大変そうでしたけど、思ったより簡単にねじることができました。一生のうちでやることはないと思っていた貴重な体験ができました。」と話してくれました。



奥州なべフェスタ (N-1フェスタ)

3月18日、郷土の鍋料理・創作鍋を食べ比べる第2回N-1フェスタがメイプルで行われ、クッキング部が参加し「前沢牛入りみずいちはっと」を提供してきました。皆笑顔を添えて来場された多くの方々に約150食のみずいちはっとや雑穀スティックカレー・手作りグレープフルーツジュースを販売してきました。

風土・Food・風人

岩手の風土を愛し、岩手の地産を食し、岩手の人と風人（他の地から訪れる人々）が語り合うイベント「第10回 風土・Food・風人」に3/20、調理科1・2年の有志が参加してきました。

前は豆でしたが、今回はおもちがメイン。ロレエオールの伊藤勝康シェフや食の匠の渡辺貞子さんらとともに、一緒に様々な味のお餅を作ったり、講話を聴いたり、意見交換をしたり、楽しく交流しながら勉強してきました。

