同窓会入会式





第614号 2022年 3月7日(月)

発行: 学校法人協和学院 水沢第一高等学校 (文責: 藤沢)

温かな思いにあふれた旅立ちの卒業式

春らしいおだやかな3月2日(水)、本校の卒業式が行われました。

3年生は皆緊張しながらも笑顔で入場。保護者や来賓、教職員が見守る中、担任の呼名に 元気に返事をし、校長先生から卒業証書を一人ひとり受け取りました。また、勉強や部活 動等に特にも頑張った生徒が表彰されました。

在校生を代表して執行委員長が、3年生から「先輩方の大きな存在」と「人とのつながり の大切さ」を教えて頂いたことへの感謝や伝統を引き継ぐ決意等を述べた送辞を。前執行 委員長遠藤愛奈さんは、コロナ禍で様々我慢しなければならなかった悔しさを率直に述べ ながらも、だからこそ何気ない日常の大切さに気づけたこと、執行部を中心に企業アン ケートを取り髪型の規定を変えたり、自分らしくいられる制服規定の改定など、みずいち 改革を実現できたこと等を述べてくれました。記念品贈呈の辞の菅原聖菜さんは、コロナ 禍で不安な中、楽しい高校生活を送ることができたのは友達や、学校の話を聞いてくれた りお弁当を作ってくれたりながら支えてくれた家族、探究活動等で協力してくださった地 域の方々のおかげであると感謝の言葉を。来賓祝辞でPTA会長さんは、「人と絡むこと」の 大切さをお話ししてくださいました。

全体の卒業式後は各クラスごと、趣向を凝らしたクラス卒業式が行われました。帰りは 廊下や正門で記念撮影をし、皆立ち去りがたい様子でした。









「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、心を一つにすれば何事も成せる。

『**|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。



石川会長から 同窓会の主な 活動や、各クラ ス幹事の確認 などが行われま

クラス卒業式













3 月

水沢第一高等学校<問い合わせ・連絡先> ☎0197-24-6171(事務室) ☎0197-24-6173(職員室)

1年オリエンテーション(~/12) 授業開始

Eメール: kvouwa@mizuichi.ed.ip

三年生に感謝や激励の気持ちを~三送会~







3月1日(火)、生徒会執行部が中心となり、3年生を送る会を催しました。1.2年生は、3年生への感謝の気持ちと激励を手形による虹と、メッセージを書いた桜の花びら、そしてビデオメッセージを通して伝えま

した。メッセージは教職員から も。3学年会の先生方からは、 激励の熱気あふれるパフォーマ ンスが披露されました。







調理科3年間の集大成 家族に懐石弁当

2月10日(木)、調理科3年生が、家族に3年間の調理の学習の成果と感謝の気持ちを込めた 懐石弁当作りをしました。家族を本校にお招きしての食事会を予定していましたが、昨今の新 型コロナの感染拡大状況を鑑みて、急遽お弁当の形としたものでした。

本校の調理科和食講師の岩渕博音先生監修で「主菜:海老雲丹焼 玉子焼 サーモン幽庵 焼 柚子大根甘酢漬 金平牛蒡 はじかみ お造り:鮪 間八 妻色々 山葵 揚げ物:蟹 丸 十 シシトー 塩 レモン 煮物:穴子蓮根蒸し 海老 梅麩 青葉 天 山葵 御飯:鶏肉と木の子、牛蒡の炊き込み御飯」の懐石弁当を。

五嶋武蔵さんは「調理科全員で臨む最後の料理でした。3年間の集大成と言っても過言ではない懐石料理。一つ一つに私たち生徒の思いと手を込めたお弁当。伝えたい気持ちはいろいろですが、全員最後には『有難う』の気持ちを一番込めたと思います。お弁当は、これまでずっと育ててくれた父と、近くでずっと見守ってくれた祖父母に食べてもらいました。皆『美味しい美味しい』と言いながら食べてくれました。嬉しかったです。3年間、卒業まで育ててくれた親にとても感謝しています。」と話してくれました。









進学・就職 試験合格(内定)おめでとう!

☆進学: 東北福祉大学(総合福祉学部社会福祉学科) 富士大学(経済学部経済学科)



T2楽しみながらソーセージ作りを

3月3日(木)2~3校時、調理科2年生が手作りソーセージに挑戦。何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の指導の下、各班ごとに好みの様々なスパイス類をブレンドしたひき肉を豚や羊の腸に詰め、オリジナルのソーセージを楽しく製造しました。今回は、ジンジャー・ブラックペッパー・バジル・一味唐辛子・カレー粉等のスパイスの他に、チーズやサラミ・マッシュルーム等も入れてみました。喜多島心愛さんは「普段は機械で作るソーセージを、自分たちの手で作ることを体験出来て嬉しかったです。羊の腸を使って作ると普通のソーセージができますが、豚の腸を使うとフランクフルトになるなど、腸を使い分けることによってさまざまなソーセージができることがわかりました。今回の体験を通して、たくさんの知識が増えて、とても貴重な経験になりました。」と話してくれました。







2年生集中カアップ講座

2月24日(木)5~6校時、2年生が「集中力アップ講座」をオンラインで受講。速読の仕方をはじめ、集中力アップの方法をお話しいただきました。 2年1組では、担任の先生も一緒に速読トレーニングに挑戦。生徒とのトレーニングによる速読力アップの程度の差に、生徒の若い力に改めて感服した、と話してくれました。







教育相談日 毎週(木)が基本的に教育相談日となっており、スクールカウンセラーの髙橋昇先生(臨床心理士)が教育相談室(保健室隣)にいらっしゃいます。 相談対応は 原則<u>8:45~16:45までの1時間、予約制</u>です。 相談のご希望がある場合には、<u>担任または養護教諭(及川志保先生)に</u>お話しください。 相談日時を調整のうえ、 ご連絡いたします。 生徒の皆さんはもちろん、保護者の方のみの相談も受け付けております。 お気軽にご連絡ください。 (在室予定 3/10.17)