



見分森

第571号

2019年
2月20日(水)

発行: 学校法人協和学院 水沢第一高等学校 (文責: 藤沢)

家族に3年間の感謝 調理科3年食事会

2月13日(水)、調理科3年生が家族を招いて、3年間の学習の成果を披露しつつ感謝の気持ちを伝えるお食事会を行いました。

今回の献立は、先付: 焼茄子のお浸し 長芋・雲丹 天、わさび 割醤油
 吸碗: 沢煮碗 口 胡椒 御造り: 鮪 烏賊大葉巻 甘海老 妻色々 山葵
 焼物: サーモン幽庵焼き 染め卸し はじかみ
 煮物: 穴子 大根の炊き合せ 天 針柚子 酢物: 豚ロース冷しゃぶ サラダ仕立て
 食事: 散らし寿司 水物: フルーツオレンジ釜盛り でした。

雪が舞う中50名余のご家族が来校され、食事を召し上がってくださいました。参加されたご家族からは「盛り付けも素敵で味もとても上品でおいしかったです。皆さんの頑張りが伝わってくる料理で、とても満足しました。ごちそうさまでした。」「3年間の集大成、しっかりと堪能させてもらいました。ごちそうさまでした。大変おしゅうございました。」「おもてなしの気持ちが伝わる美味しいお料理でした。味だけではなく見た目、盛り付けにも気持ちが伝わりました。3年間よく頑張ったね。」「お兄ちゃん流石です。言うことは一番立派でした。美味しかったですよ。お家で作っていただけるとありがたい(笑)」等々の素敵な感想をいただきました。



《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、心をつい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ち、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。

2週間組(左)と1か月組(右) カナダ留学出発の挨拶



Ⅱ期入学試験終了

1月29日(火)に本校のⅡ期入学試験が行われました。当日はインフルエンザによる欠席者は出ましたが、試験途中に体調を崩した1名も別室で最後まで受験を継続、391名の受験生が筆記試験・面接試験の全日程をこなしました。また2月12日(火)にはインフルエンザで欠席した受験生対象の追試験が行われました。補助員を務めてくれた生徒の皆さん、有難うございました。



行事予定

2 月		
21	木	卒業判定会議
22	金	ものづくり企業見学会 進学者進路G センタープレテスト
23	土	
24	日	英検2次
25	月	奥州・金ヶ崎しごと理解G 進学者進路G センタープレテスト
26	火	進級判定会議 (午前授業)
27	水	
28	木	
3 月		
1	金	卒業式予行 3年生を送る会 整容指導
2	土	卒業式
3	日	
4	月	代休
5	火	午前授業 思春期講座 T1テールマナー教室 合同就職セミナー
6	水	アングラーナジメント講座 カナダ留学帰国(2週間組)
7	木	1.2年追認定試験 T2ソーセージ教室
8	金	
9	土	教職員勤務日 T1食事会 バスケ男合宿
10	日	
11	月	自宅学習期間 2年就職ガイダンス
12	火	バドミントン合宿
13	水	
14	木	
15	金	
16	土	
17	日	テニス県南強化練習会
18	月	職員会議 カナダ留学帰国(1ヶ月組)
19	火	
20	水	終業式 離任式 整容指導
21	木	春分の日
22	金	Ⅲ期入学試験
23	土	吹奏楽部ジョイントコンサート バドミントン奥州オープン
24	日	



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)
 Eメール: kyouwa@mizuichi.ed.jp

本校会場に 食の黄金文化・奥州料理コンクール 選手として補助員として最終審査で活躍

2月16日(土)、第7回食の黄金文化・奥州料理コンクールの最終審査が本校の専用調理室・専用試食室を会場に行われました。今回のテーマは「りんごと米と牛肉を使ったおもてなし料理 ～郷土料理や伝統料理にアレンジを加えて～」今回は岩手県・北海道・三重県・福井県の7校から98名がコンクールに応募し、第1次審査を通過した10名が最終審査に臨み、調理技術や独創性・盛り付け等腕を競い合いました。

KIHACHI創業者の熊谷喜八先生、アル・ケッチャーノ オーナーシェフ奥田政行先生、ロレオール シェフ伊藤勝康先生、トラットリアシチリアーナ・ドンチッチョ オーナーシェフ石川勉先生が最終審査を。一次審査等にはプラザイン水沢総料理長の上野祐一先生も携わっていただきました。

本校から調理科2年の菅原悠希さんが最終審査に出場。「心温まるすいとんあんかけ」と「がんづきバーガー」の2品をつくり、プラザイン水沢賞をいただきました。菅原さんをはじめとした出場者は皆真剣に調理に取り組み、出来上がった作品を審査員の先生方に試食していただくときには緊張感一杯でしたが、先生方の温かいアドバイスに笑顔がこぼれる一幕もありました。また、調理の最終審査には調理科2・3年生の有志が補助員として各出場者に付いて、必要な品出しや使用法のアドバイス等調理がスムーズに進むよう、尽力してくれました。



進路決定(合格・内定)おめでとう!

進学: 仙台デザイン専門学校(メディアイラストコース) 菜園調理師専門学校(調理高度技術学科)
トヨタ東京自動車大学校 専門学校日本デザイナー芸術学院(写真映像科)

就職: (株)東京美々卯 (株)サンセイ・イサワ (株)天乃屋岩手工場 (株)ヒガシヤデリカ
(株)オール・ケッチャーノ (有)大原飲食 (有)建匠

西洋料理のテーブルマナーを体験学習

2月15日(金)、調理科2年生がホテルニュー江刺で、西洋料理のテーブルマナーを実際に料理をいただきながら学んできました。

メニューは、ノルウェーサーモンのマリネとパン・コン・トマテ、ポティロン、牛ロースとソーセージのカスレ風、サラダメゾン、パン、コレートタルトアイスクリーム添え、ジュースでした。佐藤詩織さんは、「今回、座り方から食べ終わった後の礼儀まで、細かく教えてもらいました。フォークやナイフの位置や向き、食べ終わった合図、腕の角度など、少しのずれもないということを学びました。料理を切るときや置くときなどの一つ一つの動作で音を立てないようにするのがとても大変でした。マナー教室を通して、料理の世界の厳しさを強く実感しました。今回学んだことをこれからの生活に生かしていきたいです。」と話してくれました。



各部の活躍

☆バドミントン部 東北選抜大会 女子 1回戦敗

☆バスケットボール部 県高校新人大会 女子ベスト16

男子 1回戦 VS盛四 81:77勝 2回戦 vs宮古 74:84敗 女子 2回戦 vs不来方 91:46勝 3回戦 vs白百合 74:116敗

☆吹奏楽部 県アンサンブルコンテスト 出場 岩手吹奏楽祭 出場

☆バレー部 県新人大会 女子 1回戦 vs花北青雲 0:2敗

☆水泳部 県冬季選手権水泳競技大会

男子 一般 100m バタフライ:今野文翔1位! 200m 自由形:今野文翔1位! 50m バタフライ:今野文翔1位! 200m リレー:(今野文翔メンバー)1位

女子 一般 400m 個人メドレー:千葉美南1位! 200m 自由形:千葉美南2位! 200m 個人メドレー:千葉美南2位! 200m 平泳ぎ:山本珠璃 7位



教育相談日 毎週火曜日 が 教育相談日となっており、スクールカウンセラーの高橋昇先生が教育相談室(保健室隣)にいらっやいます。

相談対応は 原則8:45~16:45までの1時間、予約制です。相談のご希望がある場合には、担任または養護教諭(及川志保先生)にお話してください。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 2/26 3/5.12)