



碧空

校訓 敬愛 創造

第81号

令和 4年10月 7日 発行

北海道三笠高等学校

〒068-2107

三笠市若草町397番地

電話 01267-4-2200

FAX 01267-2-6365

後期始業式と表彰伝達式を実施しました

いよいよ今年度も残り半年となりました

10月3日(月)、後期始業式と表彰伝達式を行いました。表彰伝達式では「食物調理技術検定1級合格」と「第10回北海道高等学校長協会家庭部会意見・体験発表大会優秀賞受賞」について、校長から賞状が授与されました。また生徒会認証式では、先日選挙で決まりました生徒会役員6名が登壇し、認証状が授与されました。

後期も行事や取り組みで盛りだくさんの三笠高校ですが、生徒の皆さんにとっては来年度を見据え、目標を再確認し、それに向かって過ごさなければならない大切な時期です。1日1日を大切に、過ごしましょう。



校長講話



食物調理技術検定1級合格者は23名。代表して調理師コースの土居慎之助さんが登壇しました。



106名の三笠高校生。小さな学校で大きな夢を叶えるために一生懸命頑張っています。次のステップに向かって進んでいきましょう。

9月の意見・体験発表大会で優秀賞を修めた幸池夏旺さん。10月に行われる小樽での大会でも頑張ってください。



第11代目の生徒会長に選ばれた結城乃彩さん。生徒会役員のみさんと助け合いながら、さまざまな行事を盛り上げてください。



生徒会役員として頑張ってきた3年生。いろいろあったけど、いろいろあったからこそ笑顔で締めくくることができました。お疲れ様でした。

(左から 石本さん・細田さん・菅谷さん・風間さん)

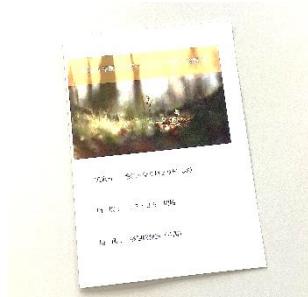
インターンシップ発表会を実施

2年生がひとりひとり発表を行いました

9月29日（木）、インターンシップ発表会を行いました。インターンシップは働くこと、生きることの尊さを実感させ、勤労観、職業観を醸成するだけではありません。仕事を体験することにより、職業に対する理解を深め、進路選択への積極性を育み、職業における知識・技術・技能の必要性を理解させることにより、学ぶことの意味や重要性を認識させ学力を向上させるというねらいがあります。今年度は夏休みを利用して2年生がインターンシップに取り組みました。

インターンシップを終え、各自が発表会に向け、自分の体験したインターンシップの様子をまとめていきました。わからないところは先生に聞きながらオリジナルの発表内容を作成しました。今回はリモートで保護者の方にもご覧いただきました。緊張のせいか声の小さな生徒もいましたが、これをきっかけに自分の考えを上手に伝えるポイントを意識し、次の発表に活かしてほしいと思います。

次は現場研修！どんな取り組みができるか、期待しています！



今年度はこんな素敵なパンフレットができました。



司会を担当した3人です。微笑みながらぎこちなく挨拶していました。お疲れ様でした。

司会を担当します！
よろしく
お願いします！



指導部長の加賀先生から挨拶をいただきました。進路で聞きたいことがあれば何でも加賀先生に相談してみよう。

2年製菓コース

佐野 知咲 さん
クラスみんなが、それぞれの研修先でどんなことを学んできたのかを詳しく知ることができたので、よかったです。



緊張しながらも一生懸命発表しました。
発表を聞く態度も立派でした。



2年調理師コース 山崎 桜 さん

みんなの発表を聞いて、自分でも足りないなと思ったことがたくさんあったので、実習や学校生活から意識していたと思いました。特に「衛生管理」と「時間を守る」ということを意識しようと思いました。

インターンシップ後の「働く意味」について、自分と意見が一緒だった人が全然いなかったけど、理由を聞いて共感できる部分がたくさんあったので将来働いた時にそう思えるようにしようと思いました。

進路講話を 実施しました 1年生

10月5日(水)1年生を対象として進路講話を実施しました。今回のねらいは「食に関する職業の先人の講話により、社会人になるための課題を認識させ、自己の在り方や生き方を探究する契機とすること」です。講師にはオーセントホテルズ 楽 水山の田安透様をお迎えし、ご講話いただきました。約50分の講話の中で、調理業界における下積みの厳しさや苦労、社会人として必要な能力や職業人として働くことの大切さについて、丁寧に教えていただきました。

1年製菓コースの梶さんは「探究心やお菓子を好きな気持ちを持ち続けて頑張りたいと思った」、1年調理師コース菅原(颯)さんは「料理人に必要なことを多く話してもらい、多くのことを学べた」と講話の感想として話してくれました。

2年生ではインターンシップ、3年生では現場研修で働くことをより身近に感じていくことができますが、日常生活においても「挨拶すること」や「体調を整えること」をしっかりと取り組み、将来像を描いていけるよう、学び続けてほしいと思います。



講師の田安透様
高校生にあわせたわかりやすい説明をしていただきました。

講話をしっかりと聞く生徒たち。常にメモしながら話を聞くよう指導されています。



今後の行事予定

10/10	月	スポーツの日・スクーリング
12	水	イタリア料理実習
13	木	卒業生講話・製菓衛生師試験
15	土	数学検定
17	月	秋季防災避難訓練
18	火	職員会議
19	水	中国料理実習 化石観察実習(3年)
21	金	食物調理技術検定2級筆記
23	日	2年見学旅行(～27日まで)
28	金	SC来校日 食物調理技術検定3級筆記 2年振替休業日

11/2	水	テーブルマナー講習会(1年)
3	木	文化の日
4	金	大量調理実習
9	水	検便
11	金	SC来校日

製菓部 Instagram

調理部 Facebook

営業日などのご確認はこちらから

次号は
10月下旬に発行予定です。
お楽しみに。