

岩手県立高田高等学校 広報



第20号

八重の汐

技 創
錬 磨
至 誠
造 造

生徒がレシピを考案し
「くカフェ」さんがメニ
ュー化したお弁当の試
食

二月十八日(金)と二月二十五日(金)の二日間、海洋システム科二年生の生徒が、自分達がレシピを考案したお弁当の試食をしました。
このレシピは、一学年海洋システム科の生徒達が、家庭科のフードデザイン授業で、冬季休業中課題として取り組んだものです。



2月18日のメニュー(ごはん、げんごソースのハンバーグ、鱈の味噌マヨ焼き、もやしわかめの竹輪の酢の物、人參明太子の胡麻油炒め、けんちん汁)

二月十八日のメニューのうちそれぞれの料理を考案したのは、海洋システム科二年生の生徒達で、りんごソースのハンバーグが菅野春樹さん、鱈の味噌マヨ焼きが星優斗さん、もやしわかめの竹輪の酢の物と人參明太子の胡麻油炒めが大内拓夢さん、けんちん汁が、白井裕太さんで



2月25日のメニュー(深炒り玄米粒入りごはん、鶏肉と里芋の煮物、春巻き、ひじきとパプリカのマリネ、わかめのキッシュ、鶏つくねと葱のスープ)

二月二十五日のメニューの内、それぞれの料理を考案したのも、同じく海洋システム科二年生の生徒達で、鶏肉と里芋の煮物が村上真梧さん、春巻きが白井裕太さん、ひじきとパプリカのマリネとわかめのキッシュ、鶏つくねと葱のスープが伊藤奏太さんでした。

今回のこの取り組みは、大船渡市と陸前高田市の高校三校と連携しながら、高校生向けの食育事業に力を入れていっているNPO法人「りくカフェ」様の呼び掛けにより実現したものです。

二月十八日と二十五日の二日間、生徒達はオンラインで管理栄養士の方からご指導いただきながら試食しました。
なお、これらのメニューによるお弁当については、三月二日(水)に、「り

くカフェ」様が運営する高田町のカフェで、期間限定によりテイクアウトで販売されました。三月九日(水)にも販売予定です。
一学年志望理由書講演会

二月二十一日(火)の五・六校時、「進学先や就職先への志望理由を作成することで、進路意識を高める」ことを目的に、株式会社リクルート小山田衣里様を講師にお迎えして、二年生生徒を対象とした志望理由書講演会がオンライン形式で開催されました。
参加した生徒達は、あと半年程で始まる就職や進学に関する受験を見据えて、「なぜ自分はこのよう進路を歩もうとしているのか」と、自身の思いを深く掘り下げる作業に真剣に取り組みました。



思いが伝わる志望理由書を目指して...

三学年各種表彰式 同窓会入会式
二月二十八日(月)、三学年対象の各種表彰式及び同窓会入会式が開催されました。
例年、各種表彰式は、卒業式の中で行っていたのですが、今年度は新型コロナウイルス感染症の感染対策のために、卒業式の開催時間を短縮する目的で、前日に開催しました。

なお、皆勤賞などの表彰の様子については、保護者の方もご覧になれるようZoomを利用してオンラインで中継しました。各種表彰式後、同窓会入会式が開催されました。三学年生徒は、晴れて約二万七千人を誇る同窓生の一員となりました。



志望理由書って、難しい～

卒業式

三月一日(火)、本校第一体育館で、戸羽陸前高田市長様、中野PTA会長様、伊藤同窓会長様をご来賓としてお迎えし卒業式が挙行されました。
式の様子は、各種表彰式と同様に、Zoomを利用してオンラインで中継し、多くの保護者の方や、各教室では一・二学年の生徒も視聴しました。
卒業生のこれからの活躍を願っています。



卒業証書授与



式後、教室で