

希望 愛 信仰
存え 踏ま ぬ者 び三

山形学院だより

第6号

2024.12.20

発行人・佐藤圭一



山形学院高等学校

祝 創立116周年

「佐藤利吉・北垣俊一記念」第14回校内弁論大会

12月13日(金)に創立116周年記念式典をチャペルにて全校生で行いました。学校長の式辞の後、永年勤続者表彰(40年・10年)を5名の先生方が受けました。続いて「佐藤利吉・北垣俊一記念」第14回校内弁論大会を行いました。この弁論大会は昨年度より「佐藤利吉・北垣俊一記念」と新たにになりました。佐藤利吉先生は、1970年(昭和45年)に本校の理事長として就任以来38年間、キリスト教信仰に基づき本校の教育と経営を導いて下さいました。「地の塩 世の光となる生徒を育てたい」という先生の志を受け継ぐものとして、2011年度より創立記念式典の後に校内弁論大会を行っています。昨年度より、弁論大会を復活させ全国高校総合文化祭への道を拓いた前理事長の北垣俊一先生の功績を踏まえ「佐藤利吉・北垣俊一記念」校内弁論大会となりました。学年予選を行い各学年2名の代表を選び、計6名がチャペルにて発表しました。今の社会の課題・自分の経験や体験に基づいた考えを堂々と発表しました。最優秀賞には「真の平和とは」と題して発表した大河原瑠菜さん(3年)が選ばれました。優秀賞は「日中友好のために」小野楽貴さん(2年)、佳作は「愛に国境はない」関口明美さん(3年)が選ばれました。終わりに石川理事長が講評を行い、後日、表彰しました。



〔関口さん・大河原さん・小野さん〕

第24回『感謝の会』 “いつもありがとう” 今年は校内体育館で実施!

12月14日(土)に、これまで学んだことを生かし、調理科3年間の総まとめとして「感謝の会」が開催されました。2001年より実施し24回目を数えます。「感謝の会」では、3年間の成果・頑張りを保護者の皆様に見ていただこうと企画・運営など3年調理科が総力をあげて準備してきました。今年はコロナ禍前に戻し、校内



体育館に暖をとり、3クラス合同のビューフェスタイルで開催されました。調理科3クラスで日本料理・西洋料理・中国料理を各12品、感謝の気持ちを込めて精一杯作りました。料理の紹介後に会食となり、保護者の皆様も子供の成長に感激し、美味しい料理に満足された様子でした。終わりに、チャペルで生徒一人ひとりから感謝のプレゼント(手紙と手作り平清水焼の器)が手渡されました。



寒い季節ですが心温かい時間を共有しました。

<2学年修学旅行特集> 沖縄/広島・関西/韓国 の“選べる修学旅行”の感想は！

11月10日(日)～14日(木) [韓国11日～15日] の4泊5日で2学年修学旅行が実施され、元気に帰ってきました。今年は沖縄コース・韓国コース・広島・関西コースの3コースによる平和学習となりました。このように3コースから個人の希望で選択する修学旅行は他にはありません。それぞれの思いを胸に出発した修学旅行、各コースとも充実した行程になったようでした。様子をお知らせします。



[韓国：新豊楼]

【韓国】佐藤絢音さん

アニョハセヨ。私は今回、初めて韓国に行きました。1番の思い出は韓国の大学生と市内散策をしたB&Sプログラムです。現地の人たちとのコミュニケーションで、ずっと勉強してきた韓国語が発揮できて、とてもいい経験になりました。韓国の文化や言語の違いに触れて楽しかったです。

【広島・関西】武田 遥さん

広島・関西にはたくさんの学びや楽しい思い出がありますが、一番の思い出は広島の平和記念資料館です。そこで聞いた被爆者の方の講話の内容や館内の資料はとても悲惨なもので、戦争は何かを奪うだけだと感じました。USJや京都の楽しかった思い出と共に、この学びも絶対に忘れないようにしたいです。



[広島・関西：原爆ドーム]

【沖縄】伊藤竜之介さん

沖縄に着いた瞬間、異国の雰囲気を感じました。11月中旬とは思えないほどの暑さで、屋根や建物の色、形など全てが本州とは別物でした。山形の塔やひめゆりの塔など戦争の歴史が刻まれていて、とても考えさせられました。4日目に行った美ら海水族館では大きなジンベイザメも見れて最高の旅行でした。



[沖縄：守礼の門]

<学院のひとコマ>

調理科3年生と **soraniwa** (By 天童ホテル) のコラボレーション
CAFE&BBQ

商品開発発表会

【数量限定】山形学院高等学校×soraniwa「天使のプリン リンゴ&紅花」新登場！
プリンと生クリームの間には、ジャムをサンドしました



「天使のプリン リンゴ&紅花」

11月29日(金) 10:30～11:30に調理科3年生が1年次から作製と販売をしてきた『リンゴ&紅花ジャム』を使った「天使のプリン リンゴ&紅花」の発表会がsoraniwa(CAFE&BBQ)さんで行われました。調理科では、食育の授業の一環として、天童市貫津紅花栽培組合の方々和红花の栽培(種まき～収穫)を行っています。今回のジャムは、その紅花と、SDGs(フードロス)の取り組みとして、商品として出荷できない規格外のリンゴ(天童産)を使った、山形のおいしさが詰まったジャムです。リンゴそのものの味を十分に活かし、甘さ控えめで触感を残した味わいに仕上げています。(soraniwaさんのHPより)山形学院は、『食用紅花とリンゴを一緒にして山形のおいしさを、全国に、世界に、届けたい』という思いで取り組んでいます！