

追分高校です

59



平成28年度追分高校

学校説明会を実施

9月9日、追分高校学校説明会が行われ安平町や苫小牧、千歳、恵庭、夕張の中学生3年生39名と保護者11名など、50名を超える来校者を迎えての盛大な説明会となりました。本校生徒は休業日でしたが、事前準備も含め、生徒会や部活動等の生徒のボランティアで円滑に進めることができました。そんな生徒たちの姿もしっかりと見ていただけたと思います。

全体会では、宮原校長が「追高は一人ひとりが能力を伸ばして成長できる高校。この学校説明会で追高を理解してもらい、受験の選択肢として考えてほしい。」と挨拶。また、安平町から豊島教育長と本校OB中崎さんにも出席していただき、追分高校の良さや小規模校だからこそできること、安平町の支援等についてお話しされました。

生徒会主体の学校紹介や教頭による学校説明に続き、中学3年生の皆さんに、少しでも授業の楽しさをわかってもらおうと、体育「体づくり運動」、数学「eラーニング体験」、情報「CGに挑戦」など7教科の教室を用意し各教室に移動して2つの授業を体験してもらいました。特に、理科「可視光線は変幻自在!? 見方によっていろいろ変わる」では、全員で万華鏡の作成に挑戦し、中学3年生の皆さんは興味深げに楽しみながら授業に参加していました。今年度の学校説明会もとても好評で、多くの皆さんの受験につながればと期待しています。

イタリア料理やそば打ちに挑戦

本校の家庭科の授業では、地域との連携を図り、工夫を凝らした調理実習が行われています。3年生選択授業・食物研究では、8月25日に「地産地消のイタリア料理」、9月8日に「そば打ち体験」の実習が実施されました。

イタリア料理の体験実習には、講師に札幌のイタリア料理店の武隈岳史店長と内藤あんがす牧場の内藤さんを招き、プロのお二人の指導を受けて、生徒たちは熱心に調理に励みました。地元の食材で本格的なイタリア料理を調理し、「ブロッコリーとアンチョビのフジッリ」「追分風チーズサンドの揚げ物」の2品を作りイタリア料理の奥深さとそのおいしさに気づかされた生徒たち。じっくり味わいながら、地産地消の素晴らしさを体感しました。

また、そば打ち体験の実習には、そば哲代表の松平さんに講師として来校していただきました。説明をしっかりと聞きながら、慣れない手つき

で一生懸命そば粉を打ち、麺の固さやそば切りの太さなどに大苦戦。予想以上に難しかったようで、苦勞して打ったそばの味は格別！そのおいしさに、みんな舌鼓を打っていました。



武隈岳史店長の手もとに生徒の視線が集中

▼10月の行事予定

- 7日 避難訓練
- 14日 2年遠足、1年地域清掃ボランティア
- 17日 公開授業週間
- 18日 N・E日胆地区・安平セミナー
- 26・27日 リーダー研修
- 28日 漢字コンクール

▶皆様のご意見をお寄せください◀

北海道追分高等学校 (☎・FAX ㊟ 2555)
〒059-1911 安平町追分本町7丁目8番地
ホームページで「追校の今」をご覧ください。
【<http://www.oiwake.hokkaido-c.ed.jp/>】

追高＝一人ひとりが主役の学校

追分高校は、少人数だからこそ、強い絆で結ばれた仲間と出会う、誰もが主役になれる学校です。

追分高校の教職員は、生徒一人ひとりをかけがえのない存在として認め、3年間かけて、自律した18歳に育て上げます。

追高＝一人ひとりを伸ばせる学校