



三春中学校だより

第 62 号

発行日 平成31年 2月18日

発行所 三春町立三春中学校

電話 0247-62-2181 F A X 0247-62-6978

E-mail miharu-j@fcs.ed.jp

【教育目標】『三春に暮らす生徒一人ひとりに、将来に対して喜びと生きがいのある人生を主体的に創造する力を育み、地域に信頼され、ひいては、国際社会に貢献できる人材を育てる』

【PTA役員会開催！ ～運営委員会にむけた話し合いが行われました。～】

2月12日（火）午後6時半より、2月20日（水）に行われるPTA運営委員会にむけ、役員会が開催されました。

平成30年度の事業・決算報告、31年度の事業計画・予算案等の審議が行われ、次年度役員候補についても話し合いがもたれました。

おかげさまをもちまして、本年度も、PTA様のひとかたならないご理解・ご支援をたまり、間もなく教育活動をまとめることができそうです。役員のみなさんをはじめ、PTAのみなさんに心より感謝申し上げます。本当にありがとうございました。



【雪の降る中、寒さに負けずがんばります！ ～このがんばりが春にものを言います。～】

2月9日（土）に出勤し、ふと校庭を眺めると、大黒様のように、また、犬の散歩のように古タイヤを引っ張る生徒、一輪車のハンドルが冷たくて立ち止まって手に息を吹きかける生徒の姿などが目に入りました。

雪のシーズンとはいえ、中学校では、外の競技でも、土・日のいずれかに部活動があります。練習を終えて片づけの真っ最中の風景ですが、よくがんばる子どもたちです。この冬場の厳しい練習が春の大会に生きてきます。新人戦優勝チームの選手たちは冬も元気です。

春の大活躍を願っています。体に気をつけて、練習に励んでください。



【三春町教育長様より賞状拝受！～伊東先生、研究物のとりまとめありがとうございます。～】

2月13日（水）は、『三春町教育研究発表会』の日でした。

三春町には、教育研究会という組織があり、本校よりも2名の先生方がその組織の一員として教育研究に取り組んできました。

まほらホワイエで全体会がもたれましたが、本校現職主任の伊東先生がツカツカと壇に進み、どうしたんだろうと思っていると、本校が先日出品した研究物が『特選』（県出品）に選ばれ、その賞状を代表で三春町の教育長様よりいただけることになったということでした。

子どもたちのがんばりと先生方のがんばりをお知らせしているこのお便りですが、また一つ、うれしいお伝えをすることができました。みんながんばっていますよ。ご安心ください。



【卒業式ガイダンス実施！ ～自らよりよく伸びるためのガイダンス機能～】

2月13日（水）の3・4校時、体育館の寒さをもものともせず（ちゃんとストーブはつけていました）、卒業式にむけたガイダンスを行いました。

まずは、教務主任の新田先生より卒業証書授与式の意義や心構えについて、その方向性が示され、卒業式の流れについて順を追って説明・練習していきました。

礼や着席、諸活動のタイミングなど、一つ一つに真剣に取り組む生徒のみなさんを見てみると、ここまでよくぞ立派に成長してくれと心を動かされました。

練習の中身もさることながら、休憩後の再開の姿が、教科教室型の三春中学校で学ぶ生徒の姿を象

微していました。再開5分前には生徒は全員が自分の席に着席していました。2分前に教務主任の先生が壇上につき、1分前には、全く私語がなくなり、再開の時間を待つばかりという状況でした。時間を見て、人に促されずとも、自主的に行動できるのが三春中学校の子どもたちです。きっと思い出に残る、心のこもった卒業式となることでしょう。



【和食のプロに学ぶ料理教室！ ～齋藤先生から、和食について学びました。～】

2月9日(土)、『食育』推進事業の一環として、『和食のプロに学ぶ料理教室』を実施しました。

昨年度に引き続き、ホテル華の湯の総料理長の齋藤正大先生を講師にお招きし、郡山女子大学より亀田先生とその学生3名、そして、本校生徒、教員も含め総勢40名での開催でした。その様子は新聞各社の取材をいただき、2月11日付の福島民報新聞にも掲載されました。

その際の『齋藤語録』をご紹介します。○包丁とまな板の前では無心になれる○食育ってそんな難しいものじゃないはず○父母、家族、郷土に感謝○地産地消が大事。お金をかけずに新鮮なものを食べることで地域がさらに元気になる○命をいただくから『いただきます。』、自分のために駆け回ってご飯をつくってもらったから『ご馳走さま。』○つくること、食べることを楽しもう。

食べる上、生きていく上での参考にしたいと思います。



地産地消 大切さ学ぶ
三春中で和食料理教室
文部科学省の「こな」指定されている三春町
がる食推進事業に「三春中九日、和食
の大切りき伝えた。
の生徒から三年生ま
で約四十人参加
した。齋藤料理
長はだしを取り方や合
わせた調味料を使用し
煮しめ、サバの照り焼
きななどの調理方法を説
明。日本の豊かな自然
が育むおいしい水が和
食文化を相付かせたこ
とを伝え、「輸入品に
頼るのではなく、おい
しい地域の食材を食べ
てほしい」と話した。
調理実習も行き
往きは齋藤料理長に
指導を受けながら深い
味わいの和食を堪能さ
せていた。

