

5月も中旬になりました。生活科学科家庭クラブの生徒が作成したカレンダーによると「加工食品の摂り過ぎに注意」とありました。



「リン」はカルシウムの吸収を阻害すると言われており、取り過ぎるとカルシウムが十分に吸収されず骨形成に影響が出るということです。「リン」を含む食品は、とても身近なものが多くレトルト食品、インスタント食品、清涼飲料水、ファーストフード等です。私のかかりつけ医からは「ポテトチップスと牛乳」の組み合わせは、カルシウムがうまく吸収されないと言われたことがありましたので、摂り過ぎには十分気をつけなければなりません。頭の片隅に置いておきましょう。

ここで生活科学科「ひょうごの達人」招聘事業で本校に来られる先生方を紹介します。実に素晴らしい先生方ばかりで、TV出演されている方もおられ、優れた調理技術を学び、生徒たちに大いなる刺激を与えてくださる方々です。

- ① 大田忠道先生: 兵庫県日本調理技能士会会長、神戸マイスター日本料理の教授として全国のホテル旅館の料理コンサルティングを行う。「料理の鉄人」にも出演し、弟子も800人を超えている。
- ② 井上明彦先生: 湯村温泉井づつや総料理長、「現代の名工」で全国技能グランプリ優勝の経歴。
- ③ 山口和孝先生: 琴平グランドホテル桜の抄総料理長、兵庫県技能顕功賞受賞の経歴。
- ④ 佐藤学先生: 摂津峡山水館総料理長で2021年第31回技能グランプリ日本料理の部銀賞を受賞。
- ⑤ 武本元秀先生: 天橋立松露亭調理長で「現代の名工」に選出される。
- ⑥ 川原正巳先生: かんぼの宿赤穂料理長。
- ⑦ 林久子先生: 加東市立社幼稚園長(H23. 3退職)、長く幼稚園教諭を務められた。本校同窓会副会長。

さらに特別非常勤講師としては、5月10日に2年課題研究でお世話になった三村明日香先生(写真)をはじめ、大学教授、准教授の先生方や専門学校の課長、中小企業診断士の方にも来ていただきます。三村先生の授業では、年間13回ほど来ていただくのですが、第1回目は製菓班の生徒がフルーツのカッティング技術を教えてもらっていました。パティシエを目指す生徒に対して今後基本的な技術から高度な技術までを教えてもらいます。



また、体育科でも3年生でのスポーツIIの授業でゴルフをするのですが、「タイヨウゴルフインヤシロ」の榎本レズンプロをはじめ、1.2年生のスポーツ概論でお世話になる立花接骨院の立花コンディショニングトレーナー、全学年のスポーツIVでお世話になるスポーツトレーナーの濱田氏と多彩な方々に本格的な指導をいただきます。

さらに看護医療類型では大学教授、准教授の先生方をはじめ専門学校講師や加東市民病院長の授業があり、地域医療に関することや専門学校や大学で学ぶ看護の基礎や将来的なことなど医療の入り口に立つ基本的なことを学ぶ機会を設けています。

それぞれ本校の特色である学科やタイプの授業を支えていただいています。また1.2年生の総合的な探究の時間に「職業人の話を聞く」ということで、職業別懇談会を行うに当たって、様々な業種の方々にきていただきます。職業に関する正しいイメージを持ち、職業観の育成を図りつつ、働くことに関して企業や地域のミッションを克服していく方法を学ぶ授業もあります。

教科横断的な内容に探究心を広げていくためには、教科書に書かれてあることだけでなく、その内容をいかに活用するか、画一的なもの見方でなく多方面から物事を見つめることができるようになっておかねばなりません。そのためにはできるだけ多くの人の話を聞き、専門的な知識を学びつつ、それらを統合し、活用していく能力を養うことが大切です。各学科、類型ともに視野を広げ自らの進路実現をしっかりと考えることができる生徒の育成を図っています。多くの方々のご協力に感謝しつつ、教育活動を進めていきたいと思ひます。

5月14日には3年ぶりのPTA総会があります。いつも学校教育活動を支援していただいていることに感謝申し上げます。総会の後には進路に関する話や学年懇談会等が予定されており、教育活動に関して情報共有できるチャンスだと思っています。忌憚のないご意見を伺いながら、生徒たちの進路実現を図っていけるようご協力をお願いする場ともなります。どうぞよろしくお願ひいたします。