吉高ニュース

岐阜県立吉城高等学校 渉外部
令和6年 2月号

１月１３日・１４日共通テストに向けて、激励会を開催しました!!

１月１１日(木)放課後に共通テスト激励会を開催しました。校長先生、教頭先生、学年主任から本番前のアドバイスや応援のメッセージを、後輩からは「先輩たちなら大丈夫」と心強い言葉で応援の声をいただきました。最後に代表生徒が「これまで支えてくれた友達、先生、家族に感謝したい」と述べて、いままでの頑張りを振り返りながら本番に向けて力強い決意表明をしました。

令和５年度　理数科理数探究発表会　令和６年１月26日(金)

理数科理数探究発表会を開催しました。生物・化学・物理・数学からテーマを設定して、放課後、夏休み、冬休みと、探究をつみ重ねてきました。これら探究活動の集大成として、それぞれのテーマで発表を行いました。

茶道部三送会の様子

１月19日（金）茶華道部（茶道）の三年生を送る茶会が行われました。

特編　実用講座

知って得する働くルール

スーツ着こなし講座

ビジネスマナー研修

１月９日・16日・23日の５限目に、３年生対象とした、３つの特編実用講座を行いました。社会人として、TPOを身につけるための大変参考になる講座となりました。

２月７日「YCK 報告会」　「地域プロジェクト学習」代表

「高山祭～人手不足に終止符を～」

少子高齢化により、高山祭の担い手が減っていると聞き、大切な祭りが消えてほしくないと思い、この課題を選びました。祭りを続けさせるために観光客に祭りの仕事をイベント形式で手伝ってもらうというものを考えました。案を作っていく上でなぜそれは効果があるのか、それにはどんなリスクがあるのかをグループで話し合い、より深く祭りについて学び、考えることが出来ました。

２年普通科　小瀬龍飛（古川中出身）岩垣凪斗（神岡中出身）瀬木鼓太郎（中山中出身）牛丸響旗（日枝中出身）鳥居亮太（古川中出身）

２月７日「YCK 報告会」　「地域課題探究」代表

「地元のカフェに訪れてもらうにはどうしたらいいのか」

私たちのグループでは、「学生が遊びに行く際、高山へ流れてしまう現状を変えたい」という思いから、『地元のカフェに訪れてもらうためにはどうすればいいのか？』というテーマを設定し、古川の FabCafe Hida さんと吉城高生でコラボメニューを開発しました。学校外の社会人の方々との交流は不安な部分もたくさんありましたが、「クライアントに対応する力」、「意見を出す力」、「プレゼンする力」が身に着きました。ぜひ、沢山の方々に FabCafe　Hida さんに訪れていただきたいです。

１年理数科　洞口風花（古川中出身）２年普通科　倉坪悠衣（古川中出身）実森芽生（中山中出身）２年理数科　柚原沙映（古川中出身）

岐阜県立吉城高等学校　キャリア推進部

地域課題解決型キャリア教育「吉高地域キラメキプロジェクト」

YCK PROJECT REPORT

地域をフィールドに多様な人とのつながりが価値ある学びをつくる

第9号

2023

発行

YCKプロジェクト　課外活動プログラム⑦　「飛騨の先輩に学ぶ～食～」を実施しました！

「飛騨の先輩に学ぶ～食～」

◆日　　時：令和5年12月2日（土）
◆場　　所：吉城高校　@調理実習室
◆講　　師：八ッ三館　料理長　秋田　直樹　様
◆参加者：1年生（2名）、2年生（5名）

古川の老舗旅館である、八ッ三館の料理長秋田様を吉城高校にお招きしました。朴葉味噌、飛騨牛、漬物ステーキ、五平餅など、数多くある飛騨の郷土料理の中から、今回は「こも豆腐の卵とじ」「煮たくもじ飛騨牛巻き」「宿儺かぼちゃ豆乳仕立て」の三品を教えていただきました。

食材についての細かい知識や、飛騨の郷土料理の歴史、調理のコツなどをとてもわかりやすく説明してくださり、生徒も興味津々の様子でした。実際に調理する際も、生徒は自分から積極的に行動したり、分からないことは質問したりする姿がみられ、この活動を通して「食」の知識だけでなく、主体性も身につけることができました。最後に、自分たちでつくった料理を試食しましたが、どのグループも上手につくることができ、とても美味しかったです。普段はあまり料理をしない生徒も、自分でつくるご飯の美味しさに気づくことができたようです。

飛騨の郷土料理をただ学ぶだけではなく、「見て」「聞いて」「感じる」ことができたため、より深く学ぶことができました。参加した生徒の皆さんには、若い世代にあまり馴染みのない郷土料理の魅力を、同世代や次の世代に伝えていってほしいと思います。

秋田様、この度は素敵な時間を本当にありがとうございました。

生徒のワークシートから、感想・ふりかえりの一部を抜粋しました。　　飛騨の伝統の味を学んだ！

1年　女子	1年　女子	2年　女子
・今まで飛騨にいたのに、あまり食べたことのない食材だったので、調理の仕方や食材を教わることができてよかったです。いろいろな料理の知識も知ることができたので家でもやってみようと思いました。	・作ることが中心でしたが、調理の仕方などをわかりやすく説明してくださったので、とても楽しい時間でした。	・飛騨でとれた食材やつけものを使ったレシピを新たに知ることができてよかったです。煮たくじもが調理されているのはあまり見ないけど、お肉を巻くことでさらに美味しくなっていました。

ご意見・ご感想などは、吉城高校・キャリア推進部までお問い合わせください。
☎ 0577−73−4555