

3月・4月の日程

- ☆3月
- 26日(水) 高校入試
生徒登校禁止
- 27日(木) 入学予定者登校日
- ☆4月
- 8日(火) 新任式・始業式
課題考査②③
- 9日(水) 入学式
- 10日(木) 課題考査②③
身体計測 (5～6限)
- 11日(金) 転退任式 (6限)
- 14日(月)・15日(火) 尿検査
- 16日(水) 心電図・胸部レントゲン・
貧血検査 (6限・1年生)
- 17日(木)・18日(金)
宿泊研修 (1年生)
- 22日(火) 尿検査
- 30日(水) 耳鼻科検診



別れの春、出会いの春。人との出会いを大切にしよう。



☆卒業セレモニー
3月4日(火)、卒業式の後に、3年生の卒業セレモニーがありました。卒業セレモニーでは、お菓子を食べながら、1年生～3年生までの思い出をまとめた動画を見ました。保護者の方と生徒会執行部、在校生の有志が作ったクッキーやガトーショコラを食べ、ジュースを飲みながら、写真を撮ったり、話をしていたりしました。動画が始まると、声が上がったり、笑ったり、3年間の思い出を振り返っていました。セレモニーが終わった後も、サッカー部が集まって写真を撮ったり、在校生が卒業生に手紙を渡したりしていました。
3年生のみなさん、卒業おめでとうございました!!それぞれの進路先や就職先に行っても頑張ってください!



すずしろくん

萩山高校・勝山高校萩山校地 学校新聞

ひるぜん タイムズ

第121号 H26.3.20
毎月25日発行 萩山高校 教務課
hiruzen07@pref.okayama.jp

☆ひるぜんタイムズ記者

(取材・記事の執筆・撮影)

1年生: I・A T・A
2年生: I・M K・A
K・M T・H
M・A

萩山ABC部 (文化部)

☆お菓子作り

3月3日(月)に卒業セレモニーで卒業生にプレゼントするお菓子を、生徒会執行部と有志の生徒と保護者の方で作りました。今年は紅白クッキーとガトーショコラを作り、卒業生にプレゼントしました。卒業生にたいへん喜んでもらい、とても嬉しかったです。保護者の方と生徒との交流もでき、楽しいお菓子作りとなりました。



☆卒業式

3月4日(火)、たくさんの方の拍手の中、在校生手作りの花を胸につけて、23名の卒業生が入場し、式が始まりました。3年生にとって人生の大きな節目となるこの卒業式には、多くの保護者の方々が来てくださっていました。一人一人が校長先生から卒業証書を授与された後、校長先生からの式辞、来賓の方々の祝辞、来賓紹介がありました。
在校生の送辞は2年生の法花巧君、卒業生の答辞は白川有紀さんが行いました。白川有紀さんの言葉に涙ぐむ生徒もいました。3年生はきつと今までの3年間を思い出していたことでしょう。



卒業式が終わると、卒業生全員が保護者の方の前に並び、感謝の気持ちをこめてお礼の言葉を言って退場されました。
先輩方と過ごした学校生活は長いようで短かったです。新たな人生の門出に立つ先輩方の、今後のご健勝とご活躍をお祈りいたします。



○学校賞

3月20日(木)に学校賞の表彰が行われました。各分野において模範となる生徒に対し、表彰状と副賞となる図書カードを贈呈いたしました。各分野の表彰者は左記のとおりです。

○皆勤賞

1年A組 立田彩華
2年A組 法花巧 樋口昌弘 神田あゆみ
水川楓 三牧藍莉

○学業優秀賞

1年A組 福井鈴菜
2年A組 近藤優月

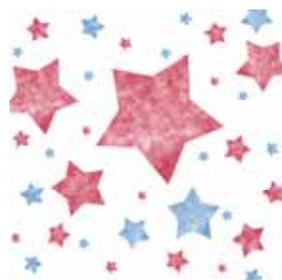
○ポランティア

2年A組 三牧藍莉

○特別活動・その他

2年A組 法花巧 (新体力テスト総合評価A)
樋口昌弘 (第6回三次高校全国短歌大会佳作)
安井航平 (高等学校家庭科食物調理技術検定2級)
五反田留奈 (新体力テスト総合評価A)
才上桃佳 (日本漢字能力検定2級)
内藤望生 (高等学校家庭科食物調理技術検定2級)

おめでとうございます。来年度も期待しています！



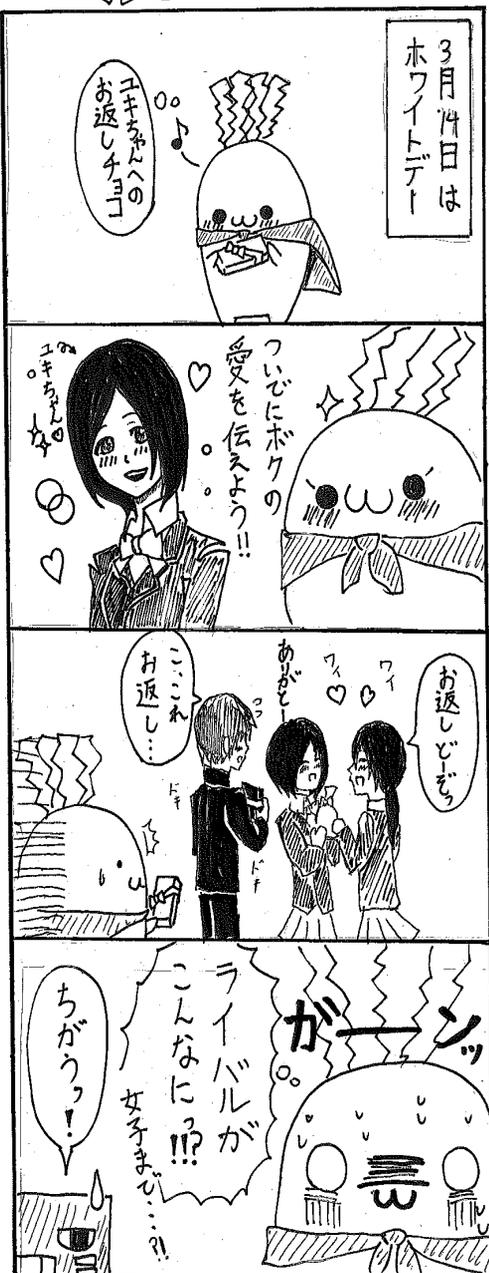
○スイトン完成しました。

今年も1年生の生徒が総合的な学習の時間を活用して、スイトン制作を行いました。今年には13体のスイトンが出来上がり、どれも個性豊かな作品になっています。

卒業式には体育館への道をこれらのスイトンが飾り、卒業生の旅立ちを祝いました。スイトンという蒜山の伝統を今後もしっかりと教育現場で受け継いでいきたいと考えています。



スイトン by 7ホ



最近のひろく情報をお伝えします

職員室前の黒板より

自分がしたいことでもしなくてもいいですませられる人間、
または、自分がしたくないことでもしようとする人間というのが、
自主性 — 自分が自分の主人であるという強さを持った人間といえる。

ノートルダム清心女子大学 理事長 渡辺 和子



○ジャージー牛・乳製品を使った料理講習会

2月7日(金)2年生の地域創造コース、フードデザインの授業で蒜山酪農農業組合大江一行さんに講師に来て頂きました。作ったメニューはロールキャベツ、椎茸のクリームスープ、プリン餅です。地元の特産品を使った料理を分かりやすく教えて頂き、非常に有意義な時間となったようでした。

生徒の感想より
・プロから教えていただく機会はありませんのでとてもありがたいがたかった。
・作った料理はともおいしく、さすがプロだなと思った。
・スープやデザートはとも難しそうに見えて意外に簡単にできた、家に帰ってからも作ろうと思う。



4月8日(火)の始業式に全員笑顔で会えることを楽しみにしています！