

日新

平成31年3月15日(金) 発行 第187号 <http://www.yashima-h.aki.ta-pref.ed.jp/>



矢島高校 やしまブランディングプロジェクト



卒業おめでとう

3月1日(金)第69期生となる49名が、3年間学んだ校舎から旅立っていきました。卒業生には、幸多かれと願うばかりです。



送辞は在校生代表として、小松裕輝さん(矢島中出身)が、答辞は卒業生代表として佐藤智美さん(矢島中出身)がおこないました。



↑2/28授賞式の様子
(秋田県高等学校商業教育研究会資格取得表彰の村上智哉さん(鳥海中出身))



授賞式では、学習成績賞5名、3カ年皆勤賞7名、特別活動(功労賞)3名、伝達表彰(商業科・応援連盟・PTA連合会・科学する心を育む会)4名・学年皆勤賞16名の生徒が表彰を受けました。

Topics



表彰式でのようす (左から3番目が佐藤沙樹さん、右隣が佐藤綾香さん)

1月25日(金)秋田地方総合庁舎にて、第14回IPA「ひろげよう情報モラル・セキュリティコンクール」ポスター部門で、1年佐藤沙樹さんと佐藤綾香さんが秋田県教育委員会教育長賞を受賞いたしました。

2/9 (土)には、矢島冬まつりの一環として地域創造ビジネス系列の2年生が、天寿酒造株式会社さんの酒蔵開放において販売実習(八塩山豆腐/豆腐のみそ漬)を行いました。

170個限定で販売をおこない、開始から40分あまりで完売となりました。3/9のひな街道でも販売実習いたしました。



開店準備に忙しい生徒たちです。→

「秋田魁新報」や「広報ゆりほんじょう」にも取り上げていただきました。



矢島高校の生徒が商品化 ヘルシーな「豆腐のみそ漬」いかが？

矢島地域の大井豆腐店と真坂味噌店の豆腐とみそを使い、東由利特産物振興会から加工の協力を得て、チーズのような見た目と風味のヘルシーな漬け物が仕上がりました。

試食した大井豆腐店の大井良助さんは「とてもいい味。提案を受けたときは嬉しい意見も言っただけ、生徒たちは負けずによく頑張りましたね」といって、開発に携わった真坂主都さん(3年)は「年商を伸ばして安定して作ってちょっと目新しいものを求めて豆腐のみそ漬けにたどり着きました。味の濃さの調整に苦戦したが、地域の新しい

特産品になってくれたらうれしい」と話し、出来栄に自信をのぞかせました。豆腐のみそ漬は、由利本荘ひな街道町中ひなめぐりの開始に合わせ、3月9日に矢島駅構内で販売される予定です。

「おいしいね」など意見を交わす関係者

矢島高校地域創造コースビジネス系3年生が、地元の食材を使った豆腐のみそ漬けを商品化し、1月25日に同校で完成試食会が行われました。商品開発のコンセプトは「低カロリーで、健康づくりで、地域おこし」。

矢島高校地域創造コースビジネス系3年生が、地元の食材を使った豆腐のみそ漬けを商品化し、1月25日に同校で完成試食会が行われました。商品開発のコンセプトは「低カロリーで、健康づくりで、地域おこし」。



2年地域創造ビジネス系列の高橋優奈さんの作品が商品ラベルになりました。

中高合同カルタ大会

今年から、矢島中学校の生徒の皆さんと一緒にカルタ大会を行いました。和やかな雰囲気の中で競技をおこなうことができました。



スーツ着こなしセミナー

2/8に、3年生を対象にスーツの着こなしセミナーが行われました。社会人になれば必ず身につけておかなければならない着こなしについて学ぶことができました。



これからの行事予定

- 18日(月) 3時間授業
完全下校15時
- 19日(火) 振替休業日(3/25)
2次募集
- 20日(水) 修了式
新入生制服採寸・書類提出
- 21日(木) 春分の日
春季休業(～4/4)
- 22日(金) 2次募集合格発表14時
- 25日(月) 離・退任式
- 28日(木) 新入生オリエンテーション

