



画：石川 怜奈
(3年:成東東中出身)

1 | SDGs教室 1. 31~2. 17



城西国際大学教授の多田充先生をお招きし、1年生を対象としたSDGs教室を行いました。SDGsの中の「地球温暖化」についてグループで話し合い、地球温暖化を抑制するためには自分自身で何ができるのかについて考えました。合計4回の授業を行いました。各回のテーマは以下の通りです。

- 1回目：「地球温暖化が進むとどうなる？」
- 2回目：「地球温暖化の原因は何？」
- 3回目：「問題を解決するための行動計画①」
- 4回目：「問題を解決するための行動計画②」

主体的に作業に取り組み、SDGsについて理解を深めることができました。と思います。

2 | 2年学年レク 2. 7



試合前の挨拶の様子



白熱した攻防

2月7日(月)、2学年レクでクラス対抗のドッジボール交流戦を行いました。クラスで団結して取り組む姿が印象的でした。あと1年間で卒業を迎える2年生は、クラスで協力する機会も限られてくると思います。1つ1つの行事に全力を注ぎ、クラスメイトと過ごせる時間を大切にしてください。

人によって得意不得意は異なります。仲間と助け合い、これからも色々なことを乗り越えていきましょう

3 | 2学年進路行事 2. 17

九十九里町商工会の女性部長である櫻井憲子様をお招きし、2年生を対象に進路講演会を行いました。九十九里町の良いところのお話や、九十九里町の活性化を目指して活動しているお話、地域のために自分自身で何ができるのかについてのお話を織り交ぜながら、進路に対する考え方について講演していただきました。講演後の生徒の感想を一部抜粋して載せていきます。

- ・「九十九里町の観光客が減って活気が無くなるのは寂しいので、スマホを活用してInstagramで九十九里町のことを発信していきたいと思いました。」
- ・「今の観光客の少なさに驚きました。私たちにできることをやろうと思いました」
- ・「就職しても自分に合う職業は何か調べ続ける」

進路について真剣に考えるためには、まず自分や身の回りの環境のを知ることが大切です。みなさんにとっての「普通」は他の場所に行くと「普通」と認識されないことも多々あります。まずは自分や身の回りのことを知る努力をし、何に向いているのか分析してみてください。

4 | 合格発表 3. 7



3月7日に合格発表が行われました。朝早くから校門前待機し、期待と不安を胸に発表を待つ中、学生の様子が見られました。

1年生は先輩の立場となります。より多くの後輩が憧れるような存在であって欲しいと思います。

- ①遅刻欠席を最小限にすること
- ②提出物は期限通りに出すこと
- ③挨拶をしっかりとすることなど、当たり前なことを当たり前にこなすことから始めましょう!



5 | 卒業式 3.8

卒業式準備



3月4日(金)、2年生が卒業式の会場作りをしてくださいました。卒業式は式だけで始まって式だけで終わるわけではありません。設営や撤去に協力してくれる人がいなければ成り立ちません。2年生の皆さんは来年度卒業式で送り出される立場となります。今回準備に一生懸命取りかかった生徒は、卒業式が挙行できるのは当たり前ではなく、多くの人々の協力があるからこそ挙行できるということを理解できたと思います。世の中には多くの人の「見えない協力」によって成り立っている物事がたくさんあります。「見えない協力」を感じ、何事にも感謝の気持ちを持って取り組みましょう。

卒業式予行



3月7日(火)、卒業式の予行練習が行われました。予行では①学業優秀賞②食物調理技術検定1級③国語課題テスト成績優秀者④英語課題テスト成績優秀者⑤全国商業高等学校協会表彰⑥千葉県高等学校野球連盟優秀選手賞⑦優良図書委員⑧1ヵ年皆勤賞の生徒を表彰しました。努力を継続した生徒のみが賞状を受け取ることができます。目標が見つからない1・2年生は、①～⑧を目標にして頑張りましょう!

また、同窓会委嘱が行われ、卒業生は同窓会に入会しました。本校は卒業生にとっての母校としてあり続けます。いつでも帰ってきてください。

卒業式



3月8日(水)、卒業式が行われました。当日は白叡賞の表彰を行いました。白叡賞とは、「3年間を通じて学業が優秀で、特別活動、課外活動に努力し、品行に優れている生徒に対して後援会が表彰するもの」です。1組山本優芽君と2組佐藤梨央さんが受賞しました。在校生の皆さんもより多くの賞を受賞できるように、頑張ってください。卒業生の皆さんご卒業おめでとうございます㊦

6 | 地域のお店紹介Part8-地域応援団-



今回紹介させていただくのは「九十九里町 作田 5380-4」にて営業している「雪月庵」さんです。約2年前にオープンし、とろろや麦飯を看板商品として営業しています。外装から「和」の雰囲気、漂い、入る前からわくわくが止まりませんでした。お店を営業するにあたって大事にしていることが3つあるそうです。1つ目は、地産地消。できる限り地元の食材を使って料理を提供しているそうです。2つ目は、季節を大事にすること。季節を感じる食材を使ってお客さんに時の流れを感じていただくことや、そこから生まれる会話を大事にしているそうです。3つ目は、楽しく料理をすること。とろろを始めのきっかけも、自分が子どもの頃から「とろろが好きだから」だそうです。好きという気持ちは自分を動かす1番の原動力になるとおっしゃっていました。料理を手掛けている村松さんの「好き」と「こだわり」が詰まった麦とろ定食を是非楽しんでみてください!