



# 夢風

YUMEKAZE

第128号（令和2年度 No.6）



みなさん、夢風ようこそ。

今号は、総合発表会を中心にお伝えします。また、美術プランの卒業制作展と調理・栄養プランの実習についても紹介します。3年生の皆さん、卒業おめでとうございます。



「夢風」はWebページでも発信しています。 <http://www.toyotahigashi-h.aichi-c.ed.jp>



ニュース

News



## ● 総合発表会

2月10日（水）に本校体育館で、総合発表会を行いました。今年はコロナウイルス感染症対策のため、3年生が体育館で鑑賞し、1・2年生は教室でリモート鑑賞しました。6人の3年生が総合司会を務め、幕間を活用しながらなごやかに進行していきました。発表は保育プランの演劇「くれよんのくろくん」で幕をあげ、個性を尊重することの大切さを演劇を通して伝えました。1年生は「産業社会と人間」の活動を振り返り、3名の生徒がライフプランを堂々と発表し、夢の実現に向けての個性あふれる内容が印象的でした。修学旅行が延期となった2年生は「総合的な探究の時間」の活動を振り返りましたが、長崎での探究活動について来年の総合発表会で報告してくれることを期待します。3年生は自らの進路に関する課題研究発表と模擬面接を行い、後輩のモデルとなる立派な発表となりました。昼の休憩時には、メディアホールにおいて保育、服飾、美術プラン



の作品、「国語表現」、「くわしく学ぶ世界史」の授業で取り組んだ内容、1年生が「産業社会と人間」で作成したSDGsを知る新聞と、3年生の課題研究レポートを展示しました。多くの生徒が食い入るように作品を見ており、「時間が足りなかった」との声が上がったほどでした。

との声が上がったほどでした。

午後は、各プランが日頃の学習成果を演劇や実演を通して発表しました。福祉プランは、要介助者への介助方法を実演して説明しました。外国語プランは劇、ビジネスプランはクイズ形式で観客を引きつけながら学習の成果を発表しました。調理・栄養プランは、1年間取り組んできた「ジビエ研究」について報告しました。休憩を挟み、音楽プランの発表です。コロナ禍の今年は全員での合唱ができず、発表形態を模索しながら準備を進めてきましたが、一人一人の演奏と歌声は聴く人に感動を与えました。看護プランは「災害救助」をテーマに寸劇を披露し、緊急時の応急処置についてレクチャーしました。



進めてきましたが、一人一人の演奏と歌声は聴く人に感動を与えました。看護プランは「災害救助」をテーマに寸劇を披露し、緊急時の応急処置についてレクチャーしました。



ラストを飾るのは服飾プランによるファッションショーです。昨年までのような花道はありませんでしたが、華やかなウォーキングで魅せてくれました。体育館内の生徒は歓声を上げたい気持ちをこらえながら、仲間の堂々とした姿に目を奪われていました。



リモートであっても、1、2年生には3年生の姿が眩しく映り、プランで目指すべき目標を得ることができました。来年、再来年は「自分たちが」という気持ちを抱いたことでしょう。3年生は、舞台に立つ生徒も見ている生徒も、3年間の集大成を目の当たりにして自分たちが歩んできた道感慨深く振り返ることができました。多くの制限がありましたが、今年も学びを共有し、伝統を継承していくことができました。

## ● 美術プラン卒業制作展

2月23日（火・祝）、豊田市民文化会館にて美術プラン3年生11名による卒業制作展を開催しました。感染症対策により例年より短い半日という展示期間でしたが、120名を超える多くの方に御来場いただきました。会場のスペースをフルに活用し、100号サイズの平面作品や立体作品とともに各々の自画像、展覧会ポスターデザインを所狭しと並べ、充実した展示となりました。御来場いただいた方からは「鮮やかな色の作品が多く、見ていて楽しい」「作者一人一人の個性がよく感じ取れる」等の御感想をいただきました。4月からは美術の道に進む生徒も全く異なる進路を選択した生徒もいますが、今回の展示が人生の節目として新たなステージへの道筋を示す機会になってくれることを期待しています。



## ● 調理（3年生）

調理・栄養プランの3年生は、2年間の総まとめとして「フルコース実習」と「お弁当実習」の2つの実習に臨み、先生方への感謝の気持ちを託しました。フルコース実習は、密を避けて例年の半数の10名の教員のみが料理に舌鼓を打つことができました。今年は料理で世界旅行をテーマにさまざまな国の料理を振る舞いました。また、シビエに関する研究を進めてきたので、パスタには鹿肉がゴロゴロ入ったラグーソースを作りました。「今“しか”ない！色とりどり弁当」と名付けられたお弁当でも、唐揚げと青椒肉絲チンジャオロースに鹿肉を使用して食感の違いを楽しんでもらいました。青椒肉絲の肉は柔らかくて臭みもなく、説明がなければ牛肉だと思って食べてしまいそうになるほどでした。

また、お弁当実習では、パッケージをビジネスプランの生徒が先生一人一人に合わせて作成しました。プランでの学びの素晴らしさを感じることができる貴重な機会となりました。

