



校訓 究理創造 和親協同 至誠励業

気高定時制 通 信

宮城県気仙沼高等学校定時制便り

令和5年2月28日 2月号

〒988-0051

気仙沼市常楽130

TEL・FAX 0226-22-7134

URL <https://Kesennuma-feiji.myswan.ed.jp>

調理実習&魚市場見学 2/21(火)

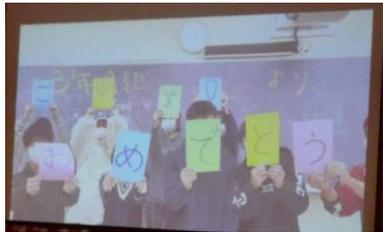
魚市場で「調理実習」と「施設見学」を行いました。調理実習では、講師に気仙沼リアス調理製菓専門学校の蝦原校長先生をお招きし、本格的な料理を丁寧に教わりながら、メカジキのフィッシュパイとシーフードチャウダーを作りました。どのグループも上手に作る事ができ、湾岸が見通せる絶好のロケーションの中で贅沢な昼食を摂ることができました。また、魚市場の施設を市水産課職員の案内で見学をしました。今回、専門学校の先生方や本校卒業生にも調理のご協力をいただくなどとても貴重な体験をすることができました。



「予餞会」盛大に開催！ 2/27(月)

今年度、全校生徒が揃う最後の行事、「予餞会」が行われました。生徒会企画「クイズ大会」や「BINGO大会」で景品獲得を目指し盛り上がり、各学年や元職員からのビデオメッセージを静かに観賞するなど、終始温かい雰囲気の中で会が催されました。

今回の予餞会に向け、在校生たちは、生徒会や学年毎など、卒業生への感謝の想いを伝えようと準備を進めている姿がありました。18名の卒業生たちの、この日に見せた清々しい表情から、しっかりとその想いが届いていたことだと思います。



小松先生、サプライズ登場！



給食室から こんばんは！

けせんぬまペイ！さん



これまで、けせんぬまペイ！さんが度々本校に来校しておりましたが、実は、2月20日の給食で提供する新メニュー「サラダシャークの大島ゆず炊き込みご飯」を考案するため来校していただきます。材料には、けせんぬまペイ！さん開発のサラダシャークを使用。また、気仙沼大島産のゆずジャムを加えるなど、地元食材を多く活用したご飯を、この日、みんなで美味しく頂きました。当日には、けせんぬまペイ！さんご本人が登場し、今回の経緯とメニューの紹介をしていただきました。ペイさんのギャグにも、みんな何とかついていっておいしかったです。このメニューが再度、給食に登場することを楽しみにしています。

