

Chiba Gaku News(ちばがくニュース)では、学園のホットな話題をご紹介します。本校各科の生徒たちの活躍をお伝えします。みなさんの先輩方の活躍をご覧ください。

## 看護師国家試験 4年連続 全員合格

第111回看護師国家試験の合格発表が行われ、本校の看護専攻科34名が見事に全員合格を果たしました(全員合格は平成30年度・令和元年度・2年度に続き4年連続)。発表当日は八戸近郊の病院に勤務する卒業生が学校を訪れ、合格の喜びを分かち合いました。見事に合格を果たした宮崎寿美礼さん(白銀中学校卒)は「先輩方が全員合格してきたこともあり、プレッシャーを感じるが多かったが、先生方の励ましに背中を押され頑張ることができた。国家試験合格に向けて仲間と教え合い、勉強を楽しみと思えるようになった。確実な看護技術で、これまでお世話になった家族、先生方、実習で受け持った患者さんに恩返したい」と喜びを噛みしめていました。また、田澤由美子さん(東中学校卒)は「小さいころからの夢が叶い安心した。国家試験後は試験問題が難しく感じ、合格できるか不安だったが、5年間の頑張りが実を結びほっとしている。患者さんの痛みや不安に寄り添える看護師になれるように頑張りたい」と抱負を述べていました。看護科の先生方は「新型コロナウイルスの感染リスクを考え、本来であれば出校するところを、約2週間自宅学習に切り替えなければならず、例年とは違う不安があった(※国家試験には追試験の制度がないため)。それでも学生たちは、班ごとに繋がりを持ち、励まし合いながら学び続けてくれた」と安堵の表情を浮かべていました。卒業生たちは今春から全国各地の医療現場で活躍しています。



## 輝く112番目の星 女子高ライフスタート!



今年度より校長に就任した岡本潤子先生からは、「千葉学園高校は手を動かし、心と技を学ぶ学校です。人と人との交わりの中で友を得、友情をはぐくみ、教職員と信頼を結んで三年間を過ごしてください」との激励がありました。

第112回入学式が行われ、新入生81名が真新しい制服に身を包み、校門をくぐりました。新入生を代表して看護科の澤向永真さん(明治中学校卒)が、本校の歴史を表す「紀年の旗」に112番目の星を添付し、「長い歴史を誇る千葉学園で、専門性を高め自分の進む道の土台を築きたい。環境の変化に不安はあるが、同じ目標を持つ仲間と固い絆を育てていきたい」と誓いの言葉を述べました。

**【紀年の旗】**本校は今年で創立112年目を迎えました。青森県内の私立学校の中で3番目に古い歴史を有する学校です。入学式で新入生の代表が星をつける「紀年の旗」は、100年の歴史を表す旗という意味があります。創立70周年の際に作られた1枚目の紀年の旗には、創立100周年目で星がすべてつきました。現在、2枚目の紀年の旗に輝く大きな星が、その100年の歴史を示しています。



千葉学園高校は今年度から普通科を開設。iPadを片手に授業を受けている姿は今までとは一味違った学校生活が感じられます。一般教科の勉強に励むことはもちろんのこと、本校の特徴を活かした体験型学習「伝-TSUTAE-」を通して、日本文化やマナーなどに触れ、様々な経験をすることで人間性を高めます。今後の普通科の活躍にもご期待ください。

## 調理科 各種コンテスト 入賞中!

調理科では様々なコンテストにチャレンジ! 1年生からでも大活躍!

### 第1回 ROKKASHO ローカルフードコンテスト

六ヶ所村のCafe Myuuforで行われた、第1回 ROKKASHO ローカルフードコンテストで本校調理科2年生2名が入賞しました。入賞作品を紹介します。



#### GOLD賞 「昆布糖ちゅうろす

2年 林崎 美月(白山台中学校卒) 全国2位の収穫量を誇る青森県産の昆布を粉末状にし、チュロス生地と仕上げの両方に用いた。甘さと昆布のうま味が広がる、クセになる一品。



#### 観光協会賞 「長芋のふんわりスフレパンケーキ キャロットソース添え」

2年 松倉 実花(第一中学校卒) 六ヶ所村産の野菜類の中から、馴染みある長芋と人参を選択。フードロス削減に絡めて、農作物の形を選ばない調理法に絞り、冷めてもふんわり食感のパンケーキに。甘いキャロットソースは単品で食べても美味しく仕上がっています。

### 第2回G-1グランプリ 十和田ごぼう牛めしの素

アレンジレシピコンテスト 多数入賞 テーマ「青森県産、十和田市産の魅力発信できる、みんなが笑顔になる料理」のもと、「十和田ごぼう牛めしの素」と、青森県産食材を組み合わせたオリジナルの料理に挑戦。応募に向け、十和田市の特産物や十和田市を代表する加工食品、地域性などをリサーチし、レシピを組み立てました。調理科で学んだ専門科目の知識も織り交ぜて試作を行い、レシピを調整。クラスメイトや先生と試食を重ね、お互いにアドバイスを送り合って完成させたレシピが評価され、多くの生徒が受賞することができました。受賞作品の一部を紹介します。



#### 金賞 「カリカリチーズ焼きおにぎり豆乳スープ仕立て」

2年 長根 幸恵(根城中学校卒)

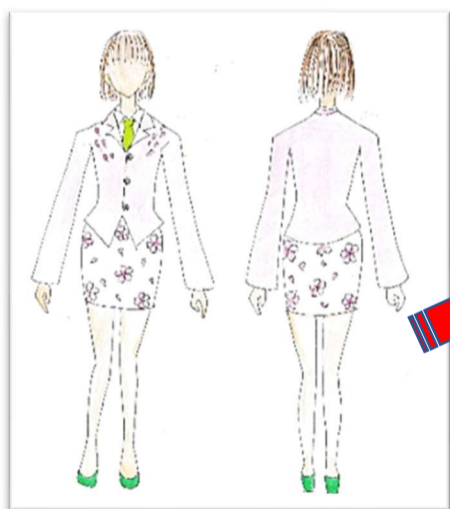


#### 銀賞 「オートミールの具沢山スープ」

2年 五月女 桃 樺(鮫中学校卒)

## 第8回 学生ファッションデザインコンテスト 優秀賞

第8回北いわて学生ファッションデザインコンテスト(北いわてアパレル産業振興会主催)において、本校生活文化科1年の沖田瑞恵さん(湊中学校卒)のデザイン画が優秀賞に選ばれました。岩手県及び青森県三八地域の学生・生徒を対象にファッションデザインを募集し、合計で323名の応募がありました。



作品のタイトルは「気品のある桜」、桜から着想を得てデザインしたものです。作品は振興会会員企業によって製作されました。桜の形のボタン、葉をイメージした緑色のタイ、そして肩から胸元に伸びる桜のラインがこだわりのポイントとのこと。沖田さんは、「可愛い洋服に仕上げただけ感動しています。とても嬉しいです」と喜びの言葉を述べています。

## 家庭科技術検定 四冠王 4名達成

全国高校家庭科技術検定の被服製作和服、同洋服、食物調理、保育の4分野で1級に合格する「四冠王」を3年生4名(令和3年度卒業)が達成しました。全国では21校66名が達成し、県内では本校のみ。四冠王の達成は17年連続。四冠王を達成したのは津内口楓佳さん(北稜中学校卒)、鉄炮美夏さん(田名部中学校卒)、窪田朱里さん(北稜中学校卒)、福士玲奈さん(根城中学校卒)。受賞した4名は「これまでの努力が報われて嬉しい。先輩方から続いてきた四冠王を途切れることなく取得することができて良かった。後輩たちにも取得できるように頑張してほしい」と笑顔で語っていました。



お知らせ 令和4年7月23日(土)・24日(日)

体験入学開催予定 科別の体験学習や、各科の見学、部活動の体験などを実施します。後日みなさんにお知らせします。