

連絡船

学校通信 第 2 号



学級目標作成

4月13日(月)に各クラスで今年度の学級目標を作成しました。生徒たちがアイデアを出し合い、「どんな1年にしたいか」、「どのようなことを今年頑張りたいか」を話し合いながら目標を決めていました。



決定した目標は、大きな模造紙に筆で大きく書くのが本校の伝統です。各クラス、力強く書き上げました。各教室に掲示していますので、ご来校の機会がございましたら、ぜひご覧ください。



島内清掃クリーン作戦

4月18日(土)に天売学の授業の一環として、天売小中学校と連携し、島内清掃クリーン作戦を実施しました。



本校では例年5月のゴールデンウィークの観光シーズン前に、天売小中学校と連携して島内のゴミ拾いのボランティア活動を実施しています。この取組も10年以上続いています。

生徒の振り返りでは、「例年よりもゴミが少ない」「年々ゴミが減ってきている」など、島内美化を実感している感想が多くありました。この活動がいつまでも続いていくことを願っています。また、ゴミを見つけたら拾うという、小さな気遣いができる人間に成長してほしいものです。



青年部をはじめ、ご協力くださった地域の皆様、小中学校の皆様、本当にありがとうございました。



食品衛生講習

4月23日(木)に水産の授業として「食品衛生講習」を実施しました。本校は普通科でありながら、地域の産業を体験的に学び、水産資源の有効活用や加工技術の習得を目指す「水産海洋基礎」の授業を取り入れています。

講習では、今年度の実習スケジュールや、食品を扱う上で最も重要な衛生管理について確認しました。「より美味しく、より安全に」をモットーに、今年も1年間、以下のスケジュールで実習を進めていきます。今後、学校通信でも実習の様子を紹介していきますので、どうぞ楽しみにお待ちください。

～今後の水産実習のスケジュール～

- 5月 赤ガレイ燻製作り
- 6月 ウニ缶作り
- 9月 タコ燻製作り
- 10月 スモークサーモン作り

赤ガレイ燻製作り

5月11日(月)に2年生が協力して「赤ガレイ燻製実習」を行いました。およそ130枚の赤ガレイを丁寧に下処理しました。



捌いた後、赤ガレイに糸を通してから味付け作業をします。内臓と血合いをきれいに取り除くことが大変だったと何人かの生徒が言っていました。また、糸を針に通す作業に苦戦していた生徒もいましたが全員実習をこなすことができました。



その後の燻製作業は、1日おきに当番を交代しながら「風乾(乾燥)」と「燻乾(いぶし)」を繰り返しました。日々変化していく赤ガレイの様子を観察しながら、新たな学びを深めることができました。