



都城東から世界へ！ To the world from Miyakonojo Higashi

～日本の未来をささえ、グローバルな舞台で活躍できる『人材』を育成します～

本校が推進している『グローバル教育』を、海外の語学研修を経験した生徒や活躍中の English Teacher の感想や気持ちを通して伝えていくページです。

語学研修 Language training クローズアップ

『3 カ月を振り返ってみて』 調理科 1 年生 椎葉 華さん(細野中出身)

私は英語を勉強するためにフィリピン語学研修に 3 カ月間参加しました。最初は不安だけが頭の中で巡っていましたが、フィリピンの方々がすごく親切にして頂いたので、不安も無くなり楽しく過ごすことができるようになっていました。授業では、最初は英語を聞き取ることが大変で難しかったけれど、座学だけではなく、ダンスや散策活動などの様々な活動を通して、コミュニケーションの中から学ぶことを体験させていただき、自然に身に付く様なカリキュラムはありがたかったです。また、楽しい授業の中にも文化の違いについても学ぶ授業も組み込まれており、異文化に触れることができました。フィリピンを離れなければならないときは、友達やスタッフと別れることがすごく悲しく思えましたが、この気持ちが今後の私自身の英語に対する取り組みにたいするモチベーションを上げてくれています。そして、この経験や語学力を活かし将来の進路を検討していきたいです。最後に、この様な経験を与えていただいた先生方や家族に感謝しています。



A TEACHER'S BAG

We used to think that teachers usually need to carry a variety of items in those 'heavy bags'. We used to think that teachers carry lesson plans, test sheets, papers, pencils, pens and etc. We used to think that teachers carry quick games, puzzles, dictionaries, post-its, small books and etc. We used to think that way. That's how we think a teacher's bag is set! But, the moment we entered in Japan, that thought is of no-

sought. Our perspectives have changed. The way we think of a teacher's bag is totally different. Because now as we look into our own daily teaching bags, we can say that ours is but a survival kit. In our every day of classes and lessons, our bags are filled with rubber bands. It reminds us that we must be flexible. Things don't always go the way we plan, but flexibility will help us to work it out just the way we want it to be. We also have pencils. It reminds us that we must be patient. Students may not love English, but patience will help write love of English into their hearts. But wait, there's more! Never do

we forget to bring our erasers. It reminds us to allow our students to know we are human and make mistakes just like they do, and it's ok. We must all be able to learn from our mistakes. That's how our bags are filled with. That's how our one month of teaching experience in Japan has changed our teaching bags and perspective. We know we have lots of things to carry on but with these survival kits, we are assured that we can travel light and bring forth our chewing gum that reminds us to stick to our goal - encourage students to love English and speak it likewise. This maybe tough and challenging but can be accomplished just by sticking to it.



Philippines English Teacher

世界で活躍する若者を育てます To the world from Miyakonojo Higashi

デュアル教育

職業教育による本物の人材育成

グローバル教育

グローバル化に対応出来る人材育成

儒教道徳教育

日本人としての基本的人格の育成



学校法人玉城学園 都城東高等学校 〒889-1996 北諸県郡三股町大字樺山 1996 番地
TEL: 0986-52-1010 FAX: 0986-52-1011 E-mail: mh-hs-so@btvm.ne.jp
都城東高等学校広報誌 第 3 号 発行日: 2014 年 9 月 25 日 発行: 学校法人玉城学園都城東高等学校 編集: 学園本部

学校の最新情報はウェブサイト (<http://miyako-higashi.ac.jp/>) でチェックできます。



語学研修第 1 次メンバーの生徒達



収録中のブライアン副理事長



英会話もなんなくこなせます。(提供:ミチプロ)



通学の朝は早いです (提供:ミチプロ)



中馬先生のお遍路は熱い! (提供:ミチプロ)

ドキュメンタリー番組放送

平成 26 年 9 月 15 日 (日・祝) の午後 3 時 30 分より、本校のドキュメンタリー番組が、MRT 宮崎放送にて放送されました。都城東高等学校の教育の柱である、『グローバル教育』『デュアル教育』『儒教道徳教育』を推進するため、今年度より取り組みを始めた様々な『挑戦』を 30 分の枠の中に凝縮した内容でした。

番組最後のブライアン副理事長のメッセージの中に、「一緒に夢を見ましょう。都城東高等学校では、未来(世界)への扉が開けます!」とあります。子どもたちの輝ける未来のため、保護者の皆様をはじめ、卒業生の皆様や地域社会の皆様と連携・協力を図りながら『挑戦』を続けていきたいと思えます。

“For the students who will accomplish with faithfulness”

第44回体育大会開催

44th Sports Festival was held.

October
7,
2014



第44回体育大会が、9月7日（日）に予定どおり開催されました。生徒たちの堂々とした入場行進でスタートした大会は、途中雨に打たれましたが、3年生を中心に『赤団』『青団』『白団』それぞれが、競技に応援にすばらしいパフォーマンスを披露し、大いに盛り上がりました。



(撮影：写真部)

白熱した接戦が多く繰り広げられました。



学年対抗リレーのスタート、勝ち残るのは？



(撮影：写真部)

応援優勝の白団。ダンスに拍手喝采でした。

2学期が始まり短い期間の中、天候も不安定な状態が続き、準備や練習に苦労する場面もありましたが、各団が一致団結し、そして学校全体が一つにまとまった思い出のひとつとなりました。“やればできる！”これから更に飛躍していく生徒たちに御期待ください！！



(撮影：写真部)

“楽しい”に国は関係ありません。



Newsletter 記事の詳細は本校ウェブサイト (<http://miyako-higashi.ac.jp/>) へ

“For the students who will accomplish with faithfulness”

October 14, 2014

高校生レストラン『東の風』開店

Student restaurant "HIGASHINOKAZE" Open!

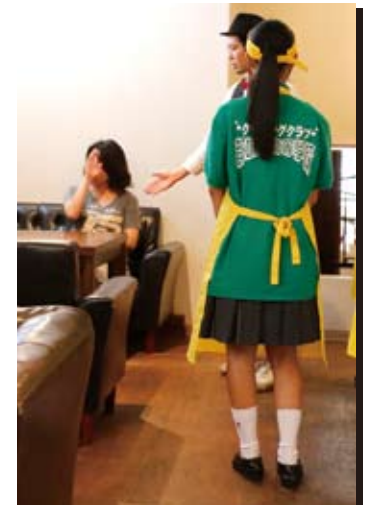
9月14日（日）に開催された『都城ぼんち市』において、調理科の生徒が『高校生レストラン』をオープンしました。この『高校生レストラン』は、中心市街地の活性化を図る目的で、都城商工会議所と都城中町のレストランリベラリズム（店長：蒲生憲明氏）と本校調理科とのコラボレートにて、今年7月のプレオープンから毎月実施しています。



学校内の調理実習室で仕込みです。



始まる前のミーティング風景です。



料理の内容を丁寧に説明します。

メニューや食数を生徒自らが考え、調理や接客を行うことにより、調理技術の向上、原価計算や仕入れ、接客スキルを勉強し、プロの料理人になるための実践教育の一環として、生徒たちが主体的に活動しています。



接客をする2年の中泊有里さん

次回：10月12日(日)午前11時より開催(予定)※限定食のみの提供です。売り切れ次第終了となります。

Newsletter 記事の詳細は本校ウェブサイト (<http://miyako-higashi.ac.jp/>) へ

“For the students who will accomplish with faithfulness”