

3年間の集大成！もてる力を尽くして臨んだ

調理科卒業作品展開催



12月20日(日)に本校の体育館にて、調理科3年生(68名)の卒業作品展が行われました。10月に入ってから、和食・洋食・中華・菓子コースに分かれ、メニューを考案し試作を繰り返しながら毎日遅くまで準備にあたりました。作品展の当日も早朝より準備に入り、培った技能の集大成としてそれぞれの生徒がそれぞれの思いを込めて創作した料理を披露しました。料理の香り漂う会場には、保護者をはじめ中学校でお世話になった先生方がたくさん来場し、生徒たちの成長に関心していました。これまでの感謝の気持ちを調理を通して表現し、これから決意を伝える素晴らしい機会となりました。

作品 PickUp

生徒達の3年間の集大成を紹介



「練切」
新留 洋香さん(妻ヶ丘中出身)



「色とりどりの花畠」
南崎 美樹さん(三股中出身)



「刺身盛り合わせ」
長岡 弘樹さん(高城中出身)



「シーフード&ミートグラタン」
盛田 聖也さん(中郷中出身)



「鯛の柚焼き 鰯の西京焼き」
川越 一文さん(三股中出身)



「ブラック&ホワイトチョコレートケーキ」
南脇 功太さん(財部中出身)

“For the students who will accomplish with faithfulness”

PROFESSOR TAKAYO INOUE SPECIAL LECTURE



明治学院大学 元副学長 現名誉教授 井上孝代 先生 特別講師 職員研修



生徒を取り巻く環境の構造や変化の説明など、専門的な内容を取り入れながら研修が行われました。

1月14日に、明治学院大学の元副学長であり同大学の名誉教授である井上孝代先生を特別講師に迎え、職員研修を行いました。多様化する教育現場において、生徒達の気持ちや精神的な環境への支援をどうすべきかと言う「学校に求められる心理支援力」をテーマでした。研修会の中で井上先生は、生徒達の声に対し心を理解する為に「傾聴」が大事で、コミュニティ(生徒を取り巻く環境)の変化に柔軟に対応しながら、包括的なサポートを目的とした心理支援力ができる教育現場を作ることが重要とのお話を頂きました。職員一同、生徒達の素晴らしい未来ために更なる努力を重ね、より良い教育環境の構築のために研鑽を積んでまいります。



「聞」と「聴」の違いを体験し、「傾聴」の重要性を認識しました。



ここ数年の社会環境の変化を理解し、それに応じた対応ができるよう理解を深めました。心理学の観点から、自己分析を行ない、個に対応したの教育を思索しています。



TAKAYO INOUE

明治学院大学名誉教授・博士(教育心理学)・臨床心理士
MCC(マクロカウンセリング&コンサルティングセンター)代表

経歴

九州大学大学院心理学専攻博士課程修了病院・効率期間・企業の心理専門職、教育相談・企業カウンセラー、日本語教育センターを経て明治学院大学名誉教授と至る。

【専門】臨床心理学・カウンセリング心理学・コミュニケーション心理学・異文化間心理学

1991年

東京外国语大学留学生日本語教育センター助教授・准教授

1998年

明治学院大学 文学部 心理学科 教授

2004年

明治学院大学 心理学部 心理学科 教授

2012年

明治学院大学 副学長

2013年

明治学院大学 心理学部 名誉教授

“For the students who will accomplish with faithfulness”