

「自分を整え次のステップへ」

紅葉の美しい季節がやってきました。2年生の皆さんはそれぞれの部をリードして、先月から今月にかけて行われている新人戦や芸文祭などに臨んだことと思います。ほとんどが無観客という形で声援などはなかったと思いますが、そういう機会を持てたことに特別な思いを持ったことでしょう。そんな中で、陸上部の西尾淳平くん(2-1)の関東大会三段跳び8位入賞、内田莉緒さん(2-2)の税の作文「東京国税局長賞」受賞は、とても喜ばしいことでした。



ところで皆さんにとっての2020年はいかがだったでしょうか。言うまでもなく、新型コロナウイルスの感染防止のため、様々な場面で行動の制限を余儀なくされ、知らず知らずのうちにストレスを抱えてしまった生徒の皆さんも多くいることと思います。そこでもし心身の変化を感じたら、まず無理をしない、誰かに相談することを実践してほしいと強く思います。

今日から始まる「週課題」「小テスト」「一日一枚」無しの一週間、どんなふうに過ごしますか。これはあくまでも自分ですべきことを自分で考えて実践する週間で、休んでいいという週間ではありません。自分に必要なことを見極め、自分で計画して実践する、これは来たるべき受験期を自分で考えて乗り越えるうえでとても重要な力です。この一週間で、その力を得るきっかけを掴んでもらえたらと考え実施することにしました。ぜひその意図を汲んでしっかり自分のものにしてほしいと思います。

【11月の予定】

日	曜	主な行事	日	曜	主な行事
1	日		16	月	B きずなの日 生徒総会
2	月	B 冬服期間(～4/30) 第2回生活実態調査 冬季原付免許取得説明会	17	火	B
3	火	文化の日	18	水	B 第4回マナーアップ運動
4	水	B	19	木	
5	木	B	20	金	県民の日
6	金	B	21	土	
7	土		22	日	
8	日		23	月	勤労感謝の日
9	月	A あいさつ運動(～13日) 履修本登録提出締切	24	火	第3回定期試験(第1日)
10	火	A	25	水	第3回定期試験(第2日)
11	水	A 古本バザー	26	木	第3回定期試験(第3日)
12	木	A 古本バザー	27	金	第3回定期試験(第4日)
13	金	A ストープ点検 生徒協議会	28	土	
14	土	土曜講座	29	日	
15	日		30	月	A
			1	火	A
			2	水	A
			3	木	A

保護者のみなさまへ

いよいよ11月になり秋の深まりを感じるとともに、一日の寒暖差のためか体調不良の生徒が少しずつ増えてきたように思います。また今年は様々なことが例年とは違い、自分のペースを崩してしまう生徒も見受けられます。そのような状況ではありますが、私たち職員は、生徒たちに少しでもいつものような元気で充実した高校生活を送ってほしいと考えているところです。

「週課題」については、保護者の皆様からも様々な御意見をいただいておりますが、先日時間をかけて検討し「週課題」「小テスト」「一日一枚」無しの一週間を設定することにしました。この後受験に向けて走り続けていく訳ですが、ずっとトップスピードで走り続けることは不可能です。生徒たちに自分のペースを見極め、徐々にスピードアップし、時にはメンテナンスをすることなどを、この一週間できっかけに考え実践してほしいと思います。御家庭での励ましなど引き続き御協力のほどよろしくお願いいたします。



『 私の自由研究 』

2組副担任 大代 章子

皆さんは「サイエンススイーツ」という本を知っていますか？クリームが下に落ちない無重力パフェやレモン汁をかけると色が変わるゼリー、1時間溶けないアイスなど……。ちょっと不思議なお菓子がつくれるレシピがたくさん載っていて、見ているだけでも楽しい本です。

家でできるお菓子と科学の実験レシピという通り解説も例えば、砂糖は水と一緒に火にかけると、100℃で液体のシロップになり、110℃前後で白く結晶化するフォンダンに、140℃で飴に、170℃以上で茶色いカラメルに変化すると書かれています。ちなみに塩ではこのような変化は起こりません。

少し前になりますが化学の家庭学習を通じて、「身近なところを化学の目で見てみると、花火の色の原理など、こんなところに使われていたんだと気付いておもしろかった。」という声をたくさん聞き、私自身も何かしなければと思いました。そこで志村かおり先生から教えていただいた梅シロップを6月の休日に作ってみることに。ほかにも、自分で調べてシロップよりお酢の割合の多い梅サワーやアルコール入りのものも作り、毎日ビンを回転させながら、それぞれのビンの中身の変化を観察しました。1日目・2日目・1週間……。少しずつ梅の色は変化し、出来上がる頃には、形もしわしわになって、シロップの方では上に浮かび、アルコールの方は下に沈んでいきます。2か月後出来上がったシロップは、この暑中、水や炭酸水などいろいろなもので希釈して楽しみました。材料のリンゴ酢が余ったので、赤紫蘇ジュースやレモンやブルーベリーと合わせたフルーツ酢もついでに作りました。こちらは一晩程度で出来上がるため手軽に楽しめますが、やはり時間をかけて抽出した梅シロップには味の点でかないませんでした。



さて、季節はすっかり秋になり朝晩は寒いくらいですね。それぞれの教科の学習内容がより専門的になって大変、一生懸命勉強してもなかなか結果がでなくてモチベーションが上がらない！という声もちらほらと聞こえてきます。前述のアルコール入り梅シロップは、熟成されるとさらに味わいが増すそうです。一年半後、2年生の皆さんの今の頑張りが、そして作ったシロップが、どれだけの成長を遂げるのか……。？ 共に頑張りましょう！

10月に訪れた「もしもしの家」。地理のセンター試験にも

出たとのこと。そろそろ紅葉がきれいかな。

