

青空のたより



学年目標 Rising Hi!!

2学期！順調な滑り出しです

最初の1週間が終わりました。月曜日のスタートで、連続5日間の登校はちょっとしんどかった人もいたかもしれませんが、遅刻する人もほとんどなく、元気よく笑顔で過ごしている姿にホッとしました。

夏休みの宿題だった「職業調べ」もほとんどの人が期日までに完成させ、提出できました。廊下に掲示していますので、調べたことをお互いに読んで、みんなで共有できるとよいですね。保護者の皆様にも、9日(金)の授業参観のときにご覧いただきたいと思います。学級懇談会への参加もよろしくお願いいたします。

職場体験に向けて

先日、2013年に放送された「仕事ハッケン伝」のビデオを視聴しました。チュートリアルの福田さんが京都の老舗料理屋さんで料理人の体験をするドキュメンタリーでした。その師匠が福田さんに語った言葉が印象に残りました。

農家さんが丹精込めて作った野菜を、運送の方が傷がついたりしないように大切に運んでくれ、職人さんが心をこめて作った包丁や器などの道具を使わせてもらって、最後の仕上げをするのが料理人である。たくさんの人の努力を無駄にすることはできない。感謝の気持ちをもって料理を仕上げたい。

仕事は「するもの」ではなく、「させてもらうもの」
はじめてできたときの感動や喜びを忘れないようにしたい。

↓ 鱧



↑ 骨切りの作業

福田さんは7日間の職場体験で、大根の剣はちと鱧の焼き物に挑戦していました。初めはうまくいかないことばかりでしたが、あきらめずに地道に取り組み、最後にはお客さんに出せるほどの仕上がりになりました。

本人の努力も素晴らしかったですが、支えてくれた職場の人たちもすてきな人ばかりでしたね。仕事に対する真摯な姿勢がありました。何年も使い、研いで小さくなってしまった包丁にも驚きでしたね。道具を大切にこそプロだなと感じました。

11月に行うみなさんの職場体験は1日。感染症対策ということもあり、短時間の活動になってしまう事業所もありますが、できる範囲で協力してくださる事業所さんがあって、この体験が実現できます。夏休みに先生方が各事業所に行って打ち合わせをしましたが、よい方ばかりで、中学生との体験を楽しみにしてくださっているようにも思いました。本当にありがたいことです。準備をしっかりとて実りある活動にしましょう。

第2回定期試験ももうすぐです！！9/15 理・英・社 9/16 数・国 今回は5教科です☆