

志峯



2024年度(令和6年度)第9号
旭川志峯高等学校
旭川市永山7条16丁目
TEL 0166(48)1221
入試部

オールイングリッシュサマープログラム

English Live



Live



2024

中学一年生から三年生を対象としたグローバルコース主催のオールイングリッシュサマープログラム「English Live 2024」が八月九日(金)〜十日(土)の二日間にわたり本校で開催されました。外国人講師(A.L.T.)や留学生も参加し、英語のミニゲームや謎解きなど、英語中心のプログラムでした。A.L.T.や高校生のサポートもあり、英語が苦手な中学生も楽しいひと時を過ごすことができました。グローバルコースの生徒の感想を掲載します。

一年二組 田中 琉可

私はサマープログラムを終えて、いろいろな人とたくさん交流ができたと思います。海外の人はもちろん、中学生の人たちとも交流ができて良かったです。中学生はグローバルコースがどんな感じなのか、を体験できたと思います。この活動を通して、これから高校を決める中学生たちが、グローバルコースを選択してくれたらうれしいな、と思いました。オープンスクールでのグローバルコースの紹介を頑張ろうと思います。

一年二組 小林 大瑚

一日目は午前と午後合わせて十数名の中学生とその保護者がこのプログラムに足を運んでくださった。今回のプログラムでは東川で日本語を学ぶ留学生にも中学生の交流の手助けをしてもらった。グループごとに協力してクイズに取り組み中で、学年や国を超えたコミュニケーションをとれたことが良かった。今回体験に来てくれた中学生には志峯高校のグローバルコースをぜひ検討してほしい。



サマープログラムでは、中学生や留学生にゲームを通して英語を楽しんでもらえたと思うし、自分たちも楽しみながら参加することができて良かったです。オールイングリッシュだったので、知っている英語を使ってできるだけ全部英語で話しようとしたが、聞き取れない英語や伝え方が分からないこともあって、もっと勉強しないといけないな、と思いました。これを機に志峯高校のグローバルコースに入ってくれる中学生が増えるといいな、と思いました。

一年二組 浜辺 澤

サマープログラムに参加して、最初はオールイングリッシュはきつそうだな、とか、ちゃんと交流できるかな、と思っていたけど中学生と留学生の皆さんとゲームをしながら交流し、お互いに学び合っていて楽しい時間を過ごせたことが良かったな、と思いました。チーム対抗のゲームではチーム内でよく考えて協力して答えを導き出すことができました。今回のサマープログラムは英語で学びながら楽しめる良い企画だったのでまたこのような機会があるといいな、と思いました。



「ものづくり」

未来創成コース(二年生)

九月十日(火)に本校の未来創成コースの二年生三十一名がものづくりの授業の一環としてグリーンウッドワークに挑戦しました。

グリーンウッドワークとは身近な森で伐(き)ったみずみずしい生木を手道具で割ったり削ったりして暮らしの道具を作る木工のことです。日本でもそのファンが増えているそうです。

今回のグリーンウッドワークを指導していただいたのは、小助川泰介さん(アイスプロジェクト代表)、原弘治さん(合同会社フィールドギフト代表)、清水省吾さん(里山部代表)の三名の皆さんです。ありがとうございました。



北の恵み

食べマルシェ2024



地域自慢の「食」が平和通買物公園と七条緑道に一堂に会する「北の恵み 食べマルシェ」は、1890年に旭川・神居・永山の三村が置かれてから120年目を迎えた2010年にこれを記念するために行われ、現在に至っています。

志峯高校の調理部は旭大高時代の2017年から参加しています。今年も九月十六日(月)に出店し、志峯カレーをメインに今年はホットサンドにも挑戦して販売しましたが、昨年同様たいへん好評で午後一時過ぎには完売しました。ご来店いただきました皆さん、ありがとうございました。調理部員の感想を掲載します。

二年五組 西田 琴音

今回の食べマルシェでは、定番のカレーと新商品の美カレーを使ったチーズホットサンドを販売しました。ホットサンドがとても好評でした。たくさんの方が買いに来てくれ、周りを見ながらの会計を進めるのがとても大変でしたが、先輩たちが助けに来てくれ、準備していた分すべてを売ることができて、良かったです。

二年四組 川上 航平

僕は今回、食べマルシェに出て良かったと思っています。理由は二つあります。一つ目は、提供です。いつもならカレーだけなのですが、今回はシャウエッセンを提供していただき、ホットサンドを作り、販売するを経験できたからです。

二つ目は、いろいろな人と関わられたことです。提供していただいた日本ハム旭川工場の社長さんやユーチューバーの人と関わり、貴重な体験になったからです。食べマルシェに参加したことは調理部としても良かったと思います。

