

好きな服で学校へ

百石高で「カジュアルウィーク」

多様性など考える機会に

青森県立百石高(木村紀子校長)で19日、生徒が自由な服装で登校できる「カジュアルウィーク」が始まった。初日は生徒の大半が指定の制服、ジャージで登校していたものの、私服で登校した生徒はお互いの服装を褒め合うなどし、いつもとはひと味違った学校生活を楽しんでいた。

(上村公悟)

多様性やジェンダーレスについて考える機会を創出するとともに、TPO(時間や場所、状況)に応じた判断力を養うのが目的。本年度は春と秋に計4週間の開催を予定している。今回は23日まで。

私服を選んだ生徒は動きやすい格好やおしゃれ着などと思いの格好で登校した。初日とあって緊張した様子で学校に向かう生徒も見られた。

私服で登校した1年の中

里旭さん(15)は「服装を自由に決められるのがうれしい。生徒がそれぞれの個性を認めてあげられたいと思う」と話した。

取り組みは学校の魅力度アップの狙いもある。校舎の出願倍率は今春、普通科、食物調理科ともう割前後と低迷気味。木村順也教頭は「百石高は自由な発想でさまざまな活動をしている。自信を持って自分を表現できる場をつくりたい」と強調した。



「カジュアルウィーク」に合わせ、私服で登校する青森県立百石高の生徒19日、おいらせ町

生産工程、衛生管理学ぶ

おいらいせ

青森県立百石高（木村紀子校長）食物調理科の調理クラブに所属する1、2年生9人が16日、おいらせ町の日本ハム北海道ファクトリーおいらせ工場を見学し、生ハムの生産工程や工場内の衛生管理について理解を深めた。生ハムを使った料理の試食もして、調理方法を学んだ。

同工場は生ハム商品の生産に特価しており、グループ企業で唯一、生ハムの製造ができる。教育目的で学校からの工場見学を受け入れるのは今回が初めて。

同日は同クラブの生徒が工場を訪問。担当者から生ハムの製造方法や企業概要の説明を受けた後、肉を整形する処理室や乾燥庫、梱包、包装室などを見学した。作業員が入構前に実際に行う衛生管理の

百石高調理クラブ、生ハム工場見学

方法を体験したほか、生ハムが商品化されるまでの大まかな流れを学んだ。

見学後は、生ハムを使ったすしや冷ややっこなどの料理

を試食し、担当者からレシピを教わった。

2年の大村瑛音さんは「作る側の視点で生ハムを見ることでできておもしろかった。普段学校で調理するときは今まで以上に衛生面に気をつけたいと思った」と語った。

（上村公悟）



生ハムを使った料理を試食する生徒