

江島誠司（桂中）

僕はこの春、常北高校に入学しました。最初は高校生生活を前に不安と心配で胸がいっぱいでした。

僕はこの常北高校でやりたことは、とにかく常北高校で高校生の楽しさをいっぱい味わいたいんです。あと常北高校では、料理の検定試験があると聞いたので、僕は調理師を目指しているの、ぜひ受けたいと思います。

昼休みではやさしく先輩方が声をかけてくれ、一緒にサッカーを楽しみました。高校に入って思ったことは、中学校とは違って茨城県内の中学校からいろいろな人が常北高校に通ってきているというのが一番新鮮に感じました。そして、いろいろな人がいます。一人一人が気軽に声をかけてくれ、入学前にあった不安や心配が徐々になくなっていきました。

これから数少ないメンバーだけで三年間共にがんばっていききたいです。



4月7日入学式
フレッシュな新入生!

関根翔平（桂中）

私が常北高校に入学して初めて感じたことは、自分が高校に持っていたイメージと違う意外な感じでした。

入学前の印象は、とてもかたい厳しい感じがしていましたが、先生や先輩たちは、とても話しやすく、親しみやすくてよかったです。

高校でしたいことは、部活動（野球部）でレギュラーを目指して一生懸命がんばりたいです。勉強では、苦手だった教科である、英語、数学をできるようにがんばりたいです。あと、新しく始まった基礎力テストや、中間テスト期末テストなどで赤点を取らないようにがんばりたいです。漢検などの、特殊なテストなども積極的にがんばっていきたいと思います。

よもぎだんご作ったよ〜!

3年生の選択授業「フードデザイン」の実習でよもぎだんごを作りました。「フードデザイン」は週に1回2時間連続の授業で、18名の3年生が選択しています。最初の週は学校裏側の田んぼのあぜに生えているよもぎをつみ、翌週は冷凍保存しておいたよもぎで2種類のだんごを作りました。手作りの季節の味は最高でした!



レシピ



- 1 よもぎ約70gを、重曹を入れた熱湯で約1分間ゆでる。
- 2 よく水にさらして絞り細かく切り、さらにすり鉢でよくすってペースト状にする。
- 3 白玉粉40gは40ccの水でこねる。
- 4 上新粉200gは熱湯180ccでこねる。
- 5 上新粉の中に白玉粉を入れ一緒にこね、一握り大にちぎって蒸し器で約20分蒸す。
- 6 蒸し上がったらよもぎを加えさらにすりこ木でつく。
- 7 一口大に丸めて、きな粉とあずきを添えて完成!



ボランティア

volunteer **デイ** day

5月2日はあいにくの雨模様で寒い一日でしたが、各学年に分かれて、学校周辺や城里町内の清掃活動を行いました。

清掃終了後に、1年生は飯ごう炊飯とカレー作り、2・3年生はバーベキューとレクレーションで、有意義な一日を過ごしました。

