東京工業大学附属科学技術高等学校

教育後援会だより

第17号

2016年3月3日発行



感謝の気持ちを持って

教育後援会会長 高田 早恵子

教育後援会に関わらせていただいてから、早や6年が 過ぎようとしています。会長としては2年目となります が、今回は会長をお引き受けした経緯についてお伝えし たいと思います。

前会長から、「来年会長をお願いできないかしら。」と 声をかけていただいた時は、私にはとてもそんな役職は 無理だと思い、すぐにはお受けできませんでした。しか しその後、先生方、顧問・副会長の皆様が全面的にサポー トしてくださることを約束してくださり、会計・書記・ 会計監査の皆さん、学年役員の皆さんも手際よく、創意 工夫をしてお仕事をしてくださっていることがわかりま した。それから、会長のお仕事は事務的なものなどいろ いろありますが、大事なことは、『教育後援会を支えて くださる方々に心から感謝・御礼申し上げること。』とお 伺いしました。

東工大附属高校が大好きであり、先生がたや教育後援 会の役員の皆さん・協力してくださる保護者の皆さんに 感謝の気持ちをお伝えしたい。このような恵まれた環境 であれば、会長のお仕事をお引き受けしてもいいのでは ないかという気持ちに変わってきました。何より、少し でもこの素晴らしい学校のお役に立てればと思いました。

そして、会長のお仕事をさせていただきました後には、 教育後援会を支えてくださる皆さんの東工大附属高校に 対する思いがより鮮明に見えてきました。このような支 えのもと、子供達が健やかに育ってくれているのがわ かってきました。

教育後援会は、子供達の学校生活を経済的に支援する ためにできた団体で、全生徒の為に使う資金を集め、ボ ランティアで運営する組織です。文化祭のバザー・庭園 見学会・お料理教室といった行事も企画させていただき、 保護者の方々と親睦を深めてもおりますので是非ご参加 ください。このような組織を一緒に盛り上げていこうと お考えになる保護者の方は、是非役員に立候補お願いし ます。共に子供達を見守っていきましょう。

お話は変わりますが、2020年から大学入試が大きく変わることは皆さんご存知かと思います。それに伴い、すでに入試問題にも変化がでてきています。その改革で試されるのは「思考力」「判断力」「表現力」ということですが、ずっと前から、これらを磨く教育をして下さっているのが、東工大附属高校です。様々な課題を通してまさに、このような力を磨き、大学に入ってから、中心的な人物になれる教育をしてくださっています。

これからの激動の時代を担っていく子供達に必要な力を育て、社会の要請に答えていける人材育成がなされているわが校で、未来を担う子供達の高校生活をできるだけ充実したものにできるよう、皆で協力していきましょう。皆様のご支援・ご協力を重ねてお願い申し上げます。



少年よ大志を抱け

■進学か就職かの葛藤

30年前に私たちが受験をするときでも、本校の レベルは高かったのです。しかし、入学し2年も 過ぎると、学校生活をのんきに過ごした後には、 お世辞にも受験時のレベルは維持できていません でした。

そのため、3年の進路指導の頃(そんなのあった かな?)には、進学するのか、就職するのかを正直、 かなり迷いました。と言うのも、本校は国立唯一 の優秀な工業高校です。仮に大学へ進学したとし て、入学できた大学にもよりますが、本校の看板 とどちらが就職に有利になるのかを考えました。

また、当時、私には大学へ行く目標が持ててい なかったと言うこともありました。目標が無いま

ま、大学へ進学し、何を学ぼうとしているのか?そうなれば、 学費や場合によっては下宿代などの生活費を親に出してもら う。果たしてそれでよいのか?

私には、兄が二人いました。兄に、なんのために大学へ行 くのかを尋ねました。二人ともその答えは"遊びに行くところ" でした。

当時の私には、その答えの意義がわからず、結果、遊ぶた めに親のすねを4年間かじるより、その分の4年間を職に就 き、自らの力を付け、後に大学を卒業して会社に入ってくる 人に負けない技術を身につけようと考えました。とすれば、 本校卒業の看板は就職には有利なはずである。と思ったので す。当然のことながら、親には反対されました。大学受験か ら逃げていると思われたのでしょうか?交換条件として、公 務員の初級を受験する事を提示されました。先生からは参考 書を3回読めば、たいてい合格するとのことでしたが、まぁ、 そこそこに読んで、試験は合格しました。しかし、結果とし ては、一般の会社に就職しました。

■就職して

私の学科は「機械科」でした。しかし当時の花形産業はコン ピュータです。学校で学んだことを活かすには、いわゆる中 小企業の機械産業への就職となりますが、研修体制がしっか りしている会社で、某電力会社の子会社で情報処理関係の会 社に入社しました。

そして、配属されたのは、「システム部」という、なんと、 システム開発・保守の部門に配属されてしまいました。さて、 システム部なんて「シ」の字もわからない状態で、この先やっ



ていけるのかどうか非常に不安に思いました。研修を受けて みると、意外とすんなりと受け入れることができ、下手な情 報処理系の専門学校生よりも研修の出来は良かったです。配 属された同期の内、私を含め、3人の高卒がいました。他は 専門学校卒と大学卒です。専門学校生はたいしたことないで すが、大卒は、やはり少し何かが違います。へらへらしてい ますが、世渡りというのでしょうか、人間味というのでしょ うか、私があちこちと迷いぶつかりながら答えを導き出すと ころを、何か、すんなりと理路整然と答えを出しているのです。 技術的には負けませんが、自分の人間力に見劣りを感じまし た。このときに思ったのが、「大学へ行って遊ぶこと」を自分 が経験してきていなかったためではないのかなと言うことで した。

それからです。私に大学へ行ける道が無いかと探し始めま した。しかし、私の会社はシステムの運用も行っており、3 交代勤務もあります。そのため、通常の業務時間外とはいえ、 その時間を夜間の大学へ通う時間として使うことは許されま せんでした。一度はあきらめ、一生懸命に仕事を行い、社内 の信頼関係やお客様との信頼関係も幾分構築できた頃、再び、 「やっぱり大学へ行ってみたい」という気持ちが抑えきれませ んでした。就職して2年目も半ばを過ぎた頃、もう一度、上 司へ相談してみました。ちゃんと仕事ぶりも見ていてくれた のでしょうか、「本当にやる気があるなら、会社はなんとか説 得するからがんばってみろ」という返事をもらうことができ たのです。そして、無事、合格することができました。その 報告を会社にした際に言われたことは、「あの高校の出身者な らきっとやり遂げることができるだろう。がんばれよっでした。 やっぱり私を支えてくれたのは、母校の看板でした。

● 夜間大学への入学

大学へ入学してからは、それはもう大変でした。朝会社へ 出社し、夕方大学へ行き、夜会社に戻る生活となりました。 当時のシステム部門はとかく忙しかったのです。月曜会社に 出社して金曜に帰るなんて言うことが当たり前でした。そん な状況で、夜間の大学へ通うのです。 週3 徹夜は当たり前で した。大学があるからと行って、仕事を疎かにすることはで きません。大学を理由に仕事ができないなんて事も言いたく ありませんでした。夜中に仕事をしながら、大学のレポート を書くなんて事もザラでした。お客様も、本当によく許して くれました。「大学か、わかった、まずは学校へ行け、システ ムの不具合調査はその後でいい」とまで言ってくださったの です。もちろん、大学から会社へ戻り、仕事をして、明け方 調査結果を FAX(当時はまだメールが発達していなかった)し、 仮眠する。そんな事が当たり前の生活でした。

職場の皆様にも、ご理解を頂き、通学しながら、夜中に仕 事をする私を応援してくれました。

でも、思うように授業の単位は取れず、3年目くらいには、 通常の卒業が危うい状態でした。その時、真剣に大学を辞め るか、会社を辞めるか胃が痛くなるほどに考えました。基本 の在学期間は5年、きっとそこまでは許してもらえる。しかし、 留年してしまったら、その分の通学時間を許してもらえるだ ろうか?いや、そんな事はできない。大学を辞めるも苦、会 社を辞めるも苦。なんとか5年で卒業するしか方法は無い。 それが答えでした。徹夜でレポートを書き、試験の日は午後 半休で勉強し、最後の 1科目の試験を落としたら留年、とい うところで、無事に卒業を迎えることができました。

●卒業して

本当は、最終年度に就職活動をして、転職しようと企んで いました。しかし、世の中はバブル崩壊後で、就職氷河期で した。私よりも成績の良い同級生が私の会社に受からない状 態です(笑)。思うように就職活動もすることができず、結果 として、そのまま今の会社に勤めています。

人の縁とは不思議なもので、今でも当時の方や その仲間の方とのお付き合いがあり、現在もその ご縁を大切にしながら、仕事をしています。自分 の技術力だけでは仕事は成し得ず、こと、人間関 係を大切にしないと達成できるはずの仕事も、失 敗することがあります。

逆に、力不足な部分があったとしても、協力し てくれる仲間がいてこそ成し遂げられる仕事があ ります。汝自分の力に自惚れる事なかれです。

現在

基本となる、趣味は機械科系です。在学時代の憧れは、バ イクです。まだ、自動2輪免許で、"限定解除"と呼ばれた時代 です。現在は大型自動2輪ですね。

今は、DUCATIを所有しています。昨年買い替えました。そ れまで大型のバイクは BMWを 3 台乗り継ぎました。若者の 2 輪離れが激しくなっていますが、50近くなっても、こんな真っ 赤なバイクを乗り回しています。しかも、このバイクは、メ インスタンドがないので、ある程度のメンテナンスを自分で

するために、専用のスタンド まで購入してしまいました。 工具にもちゃんとこだわって います。安い工具は、部品を 悪くすると高校で学んでいる からです。

また、大学で学んでいると きに、取得すれば良かったも のを、この年になって、思い



出したように、第二種電気工事士の資格取得の勉強をしてい ます。会社での仕事は、システムですが、根は工学部系の技 術屋です。その理論の組み立てができて、今の人生を生きて いるのです。試験は昨年一発で合格しました。

本校の三年間というのは、非常に貴重な時間です。普通学 校なら勉強を、工業高校なら技術をですが、本校では、その 二つ共学ぶことができます。しかも最近は、大学への進学率 も高いと聞きました。馬鹿をすることも大事なことですが、 吸収力が高いこの時期に、多くの事を学び、基礎知識を充実 させることが大事なことだと思います。

●在校生の皆さんへ

本校で学んでいる皆さんにお伝えしたいことは、皆さんが 持つ可能性とは、確率の問題ではなく、自分を信じて努力を 積み重ねることだと思います。その結果、思い通りに実現す ることもあれば、一部でも成果を上げることができると思い

> ます。できなかったときは、もう 一度振り返って、やってきたこと が間違っていなかったか確認する ことです。その繰り返しによって、 人は成長していくものと思ってい ます。

> 「少年よ大志を抱け」今、まさに そんな時期だと思います。

がんばって自分の未来を切り開 いてください。



●第12回 シェフ大塚お料理教室 The 12th time chef Otsuka cooking class



第12回シェフ大塚お料理教室 2016年1月30日(土) 10:30~14:00 本校1号館3階 家庭科実習室にて

へ脳に必要な栄養素と脳を活性化させる食事へ

糖質、タンパク質、脂質の三大栄養素は、体に必要なエネルギー です。しかし、脳の活動に必要なエネルギーはブドウ糖だけです。 脳の重量は体重の2%しかないのに、必要量の20%もエネルギー を消費します。脳は生命活動を司っている司令塔、24時間休みなく 働き続けています。脳を活性化させ、集中力、思考力を高めるには、 糖質はもちろんタンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルをバランス 良く摂ることが大切です。

脳に必要なエネルギーは「ブドウ糖」

追い込みになるとだんだん焦りが出てきて、不安を覚えるように なります。机に向かっている時間も長くなりますが、効率よく頭を 使うようにしましょう。そのためには、脳を活性化させ、エネルギー 切れを起こさせないように、しっかり管理しなければなりません。 何度も言いますが、脳に必要なエネルギーはブドウ糖だけです。

脳の重量は体重の2~3%程度、筋肉と皮膚を合計した重量は約 50%ですから、重量としては少ないことがわかります。しかし脳の 消費エネルギーは体全体の約20%で、ほぼ5分の1を占めるそうで す。ちなみに筋肉の消費エネルギーは20%、皮膚は2%です。脳 は小さい臓器の割にエネルギーの消費が多いことがわかります。脳 は感情だけでなく、内臓諸器官や生理作用など、人間活動を総て コントロールしているので、24時間休みなく働いています。

普通の生活をしている人は、1日3回の食事をするのが普通です。 しかし、昔は1日2回食でした。1日3回になった理由に、文明の発 達と共に情報量が増大し、それに対応するために脳のエネルギー 消費量が増大したからという説もあります。

それはさておき、食事をすると血糖値は上がります。ご飯やパン などの炭水化物を食べるとブドウ糖に変化して脳のエネルギーとし て使われます。血糖値は2時間ほどで下がってきますから、余分な ものはグリコーゲンとして肝臓などに蓄えられます。そして、必要 に応じてまたブドウ糖に合成されて使われます。脳の消費エネル ギーは480kcalですから、1日に120gブドウ糖を使っている計算に なります。脳は眠っているときでも休みなく働いているので、エネ ルギーの消費量が多いのです。脳のエネルギーになる炭水化物を 多く含む食品は、ご飯、パン、麺類など、体のエネルギーとしても 使われるものです。主食をしっかり食べることが大切ですが、白い ご飯に飽きてしまったときは、目先を変えてみるとよいでしょう。



集中力をアップする能力応援スープ(魚介のDHAで差をつける)

試験でも仕事でも、ここぞ!というときには持てる能力を最大に発揮し たいもの。そのためには普段から集中力を身に付ける食事をとることが 大切です。まず魚や肉、大豆製品などで良質のタンパク質をとることが ポイント。

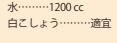
DHAを豊富に含む魚は、さば、 ぶり、うなぎ、さけ、あじ、いわし、 など。どちらかといえば青背の魚の 脂に豊富に含まれていますが、鯛や 金目鯛など白身の魚にもあります。



■白菜と鮭缶のスープ ~鮭缶を汁ごと利用して栄養とコクを出す~

【材料】8人分

白菜の葉……8枚 鮭缶……240 g 鮭缶汁……大さじ3 鶏ガラスープの素……大さじ2 春雨……20 a 刻み海苔……少々



【作り方】

①白菜の軸は4cmの長さのせん切り、 葉は4×2 cm位に切る。 ②春雨は10 cm位の長さに切る。 ③刻み海苔以外を平鍋に入れ、 熱く沸かし、具が柔らかくなったら、 こしょうを少々入れて味を確認する。 ④カップ又は椀に入れて、 刻み海苔を少々散らす。









■鶏肉の香味焼き

【材料】8人分

鶏もも正肉……3枚 A 青じそ……10枚 粉山椒……適量 A みりん……大さじ2 食塩……適量 A 醤油……大さじ2 A ごま油……大さじ2 白こしょう……適量 炒り白ごま……少々 白こしょう……少々 一味唐辛子……少々 サラダ油……大さじ2 1234

【作り方】

①鶏もも肉は黄色い脂を取り除き、肉に格子状に切り目を入れ、皮は包丁の先で ブスブスと刺して穴をあけて、両面に粉山椒、塩、こしょうをすり込む。 ②フライパンをよぉく熱してサラダ油を引き、①を皮を下にして入れ、フタをして

中火で焼く。こんがりと焼き色がついたら返し、フタをして弱火でじっくりと焼 き、中まで火を通す。

③Aの青じそをみじん切りにして、 他の調味料と混ぜ合わせる。

④②を食べやすく切って皿に盛り、 ③をかけて、ごま、一味唐辛子、 こしょうを振る。



■キャベツと桜海老のお焼き

【材料】8人分

キャベツ……1/4個 にんじん……中1本 桜海老……大さじ6

A 卵……4個

A 小麦粉……大さじ8 A 醤油……小さじ1 A 砂糖・塩……各1つまみ

サラダ油……大さじ2 ポン酢醤油……適宜

【作り方】

①キャベツはせん切りにする。 にんじんは斜め薄切りにしてから せん切りにする。

②ボールにAを入れて混ぜ合わせ、

粉っぽさがなくなったら①と桜海老を加えて混ぜる。 ③フライパンを熱してサラダ油を引いて、スプーンで1/8の具を円く流し込み弱火 の中で焼く。焼き色がついたら返して裏面もこんがりと焼く。残りも同様に焼く。 ※ お好みでポン酢醤油で召し上がってください。

■小海老とブロッコリーのサラダ

材料】8人分

A みりん……大さじ1 むき海老……200 g A 醤油……大さじ1 ブロッコリー……大1個 A マヨネーズ······大さじ2 カリフラワー……大1個 A サラダ油……少々 レタス……1/2個 ボイル用塩……少々

【作り方】

①ブロッコリーとカリフラワーは小房に分ける。 ブロッコリーの茎は皮をそぐようにむいて食べやすい大きさに切る。 レタスは手で一口大にちぎって洗い、水分を取っておく。 ②海老はさっと冷水で洗って、あれば背わたを取る。

③鍋に湯を沸かして塩少々を加え、カリフラワーから茹でて取り出し 次にブロッコリーを茹でて取り出す。 最後に海老を入れて茹で、ざるに上げて湯を切る。

④ A を混ぜ合わせて③を和える。

※ 海老は熱湯に入れ、浮いてきたら、さっと上げる。

参加者の声

●トマトジャムが驚きの美味しさで感激でした。 家でも是非作りたいです。

●3年間連続で出席しています。

毎年工夫のあるお料理レシピで楽しく参加しました。

●大塚シェフが各グループを回りながら丁寧にアドバイス、そして お手伝いくださり、とてもわかりやすかったです。

●白菜とシャケ缶のスープがおどろくほど美しくやさしい味だった。 我が家の定番になる。

このほかにもたくさんの貴重なご意見とご感想を聞かせていただきま した。今後の参考にさせていただきます。ありがとうございました。

■トマトのチーズスコーン ~トマトのデザートおやつ~

サクサクっとしたビスキーなスコーン。

あっさりした風味ですから、トマトのジャムがぴったりです。手作りトマ トジャムは冷蔵庫で1ヵ月保存できます。

【材料】8人分〔スコーン〕

市販のドライトマト……2個 薄力粉……200 g ベーキングパウダー……大さじ1 バター……100 g プロセスチーズ……50 g 牛乳……90 cc



【作り方】

①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。 ②ドライトマトはもどして種を取り、みじん切り、

プロセスチーズは小口切りにする。

③冷たいバターをサイコロ状に切り

①と一緒にフードプロセッサーに7~8秒かけてポロポロのそぼろ状にする。 ④ボウルの中で③、②、牛乳を加えてひとまとめにし、

ラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる。

⑤厚さ2cmくらいに④の生地をのばし、直径5cmくらいの丸形で抜く。 ⑥天板にオーブンシートを敷き、⑤を並べ、ツヤを出すため牛乳をハケで塗る。

⑦200℃のオーブンで20分焼く。

※ あらかじめオーブンを200℃の予熱にしておく。

※ 海老は熱湯に入れ、浮いてきたら、さっと上げる。

【材料】8人分[トマトジャム]材料でき上がり約1カップ分200cc

トマト……300 q 砂糖……170 g

レモンの皮……1/3個分 シナモンパウダー……少々

【作り方】

 トマトは湯むきし、 ヘタと芯を取ってざく切りにする。

②鍋に①、砂糖、レモンの皮、シナモンパウダーを入れて、

中央で混ぜながら約15分煮る。

③具は一旦ザルにあげて、汁だけを煮詰める。

④③にレモンを除いた具を戻して軽く煮込む。

⑤煮沸したビンなどに入れて保存する。







東京都庭園美術館見学会報告 副会長 門馬 進

教育後援会の事業に庭園見学会があります。毎年開催さ れ今年で8回目となります。11月14日(土)に「旧朝香宮邸」 である東京都庭園美術館で行われましたので、ご報告をい たします。

当日は、あいにくの雨模様でしたが、庭園より建物見学 を主とすることで事無く済ませることができました。場所 は、JR目黒駅東口から首都高速を越えた歩いて10分弱の 所にあります。隣が国立科学博物館附属自然教育園なので 都会の中の緑のオアシスと言った趣の場所です。晩秋、驟 雨の降る中、時間と空間を飛び越えたようなアールデコの 館で静謐でミステリアスなひと時を過ごしました。

午後2時に美術館入口前に 集合しました。参加者は、高 田会長をはじめ小池顧問、連 絡係の今田両先生と増田先 生、後援会の役員さん、保護 者の皆様など合わせて51名ほ どとなりました。庭園美術館 の解説係は特に配置できませ んでしたが、スマホでアプリ

オットー

をダウンロードしておけば各ポイントで解説等を受けられ

る仕組みになっていました。本来でしたら美 術館になっている「旧朝香宮邸」を見学し、 その後外構である庭園を散策し解散する予定 でしたが、小雨模様でしたので、外部庭園の 見学は中止、この期間開催されていたオッ トー・クンツリ展もありましたので、これら の見学を行い最後に庭園に面した新館ロビー に集合して解散する予定に変更しました。

100年前フランスで自動車事故に遭い大怪我をした宮様 がいました。1906年、久邇宮朝彦親王の第八王子鳩彦王 は明治天皇より「朝香宮」の宮号を賜り、朝香宮家が設立 されました。陸軍大学校を卒業した鳩彦殿下は1922年、 軍事研究のため単身渡欧・留学されました。この間フラン スで交通事故に遭い足に大怪我を負い長期療養を余儀なく されました。充子妃殿下(明治天皇第八皇女、1910年に殿 下と結婚)も看病のため駆けつけます。この期間が実は、 ご夫妻に大きな影響を与えます。近代化の進んだ当時のパ リは「アールデコ」華やかな時代で、まさに芸術の都とし て光り輝いおり、この空気を胸一杯吸い込んだ殿下ご夫妻

> そして建設された新居が「朝香宮邸」なのです。 フランス人装飾建築家アンリ・ラパンに意 匠を依頼し、お気に入りのガラス芸術家ルネ・ ラリック等の作品を配し、具体的建設は宮内 省内匠寮技師と当時第一級職人たちが当てら れ、彼らの非常な努力のおかげで「日本のアー ルデコ建築」が1933年4月に完成されました。

は、この影響を大きく受けて帰国しました。

ただし朝香宮邸建設に本

当に心血を注いだのは充子妃殿下その





設計者のラパン等の指示書を自ら翻訳したり、石膏レリー フ作家のブランショから水彩画を習ったり、ご自分の部屋 の暖房ラジエーターカバーを自らデザインされたりもしま した。こうしたことに才能を発揮された妃殿下は、新邸建 設にその情熱を傾けます。しかし悲劇は起きます。文字通 りその心血を注ぎすぎたためか、妃殿下は急逝されます。 新邸竣工の半年後、享年42才でした。

ルネ・ラリックの4人の女神のガラスレリーフに迎えら れ、美術館エントランスに入ります。ふり返ると光を通し 美しく煌めく4女神を再見・圧倒されます。ここが全国の 名所にあるいわゆる洋館と呼ばれる建物とは、全くレベル の異なる空間と認識できます。



建物の1階は公の空間。 客室・大広間、大食堂など。 様々なパーティが毎夜華や かに繰り広げられたことが 伺われます。エントランス ホール近くに不思議なオブ ジェがあります。アンリ・

ラパンがデザインし、セーヴル製陶所で製作された室内の 噴水塔なのですが、設置した香水を上部照明の熱で香りを 漂わせたことから「香水塔」と呼ばれました。ラリック社

は現代でも香水瓶で有名です。とて もゴージャスな空気が流れ出します。

2階はプライベートな空間。殿下・ 妃殿下そして若宮・姫宮のそれぞれ 趣向を凝らした居間と寝室です。ま た殿下の書斎と書庫は一種独特の雰 囲気です。円形空間の書斎に設えら れたデスクは、アールデコ家具の現 存するものとしては、世界最高の部 類に入るものと思われます。ここで 宮様が長時間執務されましたが、戦 後の一時期、吉田茂首相がこの書斎 をたいそう気に入って使用していた そうです。前述の妃殿下自作のラジ エターカバーを見ながら、じっとし ていると往事の話し声や足音など聞 こえてくるような不思議な感覚にと らわれました。

同時開催されていたスイスの装飾 デザイナー、オットー・クンツリの







アクセサリーが各室の壁や暖炉や窓台の上にさり気なく配 され、とても自然な感じで見て回ることが出来ました。お 呼ばれされたお宅のアクセサリーを見せてもらっている感 覚です。

1階の渡り廊下から新館へ移ります。こちらが「ホワイト キューブ」と銘された現代的美術館です。クンツリのアク セサリーもそれらしく展示してありました。早くたどり着 いた方々が、カフェやスーベニールショップでお待ちでし

美術館スタッフにお願いして、雨で閉ざされていた庭園 に面したテラスを開放してもらいました。雨も上がったよ うで、参加者全員で集合写真を撮り、高田会長のしめのご 挨拶をいただき本年の庭園見学会を終了・解散しました。 ありがとうございました。











製氷機

いつも、附属科学技術高等学校の教育活動を後援して下さり、感謝致しております。今年度 は教育後援会からの寄付で頂いている、助成金の中のお金を使わせていただき、3号館、トイ レ前、手洗い場付近に製氷機を据え付けました。(写真1参照)

今まで、本校では夏季のスポーツ系のクラブ活動において(体育館競技を含む)、水分補給等のために氷をたくさん使っており、2台の製氷機(写真2参照)がありましたが、夏休み等の活動で、足りなくなることがたびたび、ありました。そのようなときは近くのコンビニで氷を買ってきてしのいでいたりしました。なので、今回、製氷機を1台増設することで、氷がなくなるのを防ぎ、各クラブの出費を抑え、また生徒の熱中症予防につとめ、有意義なクラブ活動ができるようになると考えます。



等 活 つ る で 記 で (写真1)

しかも、今回増設 した製氷機は、東工

大の100周年記念館に入っていた業者が使用していたもので、家庭用の100 Vではなく、200 Vの電源を使う高効率なものです。氷の作成時間が短くて済み、来年度からは"氷がない"ということが防げると思います。

今回、このような生徒の活動に必要な機器が 用意できましたのも教育後援会のおかげと存じ ます。皆様に感謝致します。

(副校長 仲道)

弟燕祭バザー

今年度も弟燕祭(文化祭)期間中の10月3日(土)、4日(日)の2日間にわたって、恒例の「教育後援会主催バザー」を開催いたしました。皆さまからご提供いただいた品物で、1号館1階ロビーの会場がいっぱいになりました。お客様も大勢お越しくださり、大盛況のうちに完売いたしました。今年度の売上金額は、これまでで最高の226,330円でした。

品物を提供してくださった皆さま、当日購入してくださった皆さま、厚く御礼申し上げます。

これまでもバザーの売上金を活用し、除細動機(AED)の設置や、教材用の車椅子、レスキューセットの購入など、生徒の安全や教育活動に役立つ物を寄付させていただいております。今年度の売上金も学校と相談の上、活用させていただきます。

今後ともご協力のほどよろしくお願いいたします。











教育後援会だより 第17号 平成28年3月3日発行 東工大附属高校教育後援会 発行人 高田早恵子

オフィシャル ホームページ http://tokodaihuzoku-koenkai.com

印刷所 株) あおむし Tel.050-5803-3564