

佐賀商業高校定時制の特徴や誇れるもの

- 普通科ですが普通教科以外にも、商業など専門的で特徴のある科目を学ぶことができます
- アルバイトで「働きながら学ぶ」ことを推奨しており、学校にいながら社会とのつながりを学ぶことができます
- 「夜の体育祭」など全日制と比べても負けない充実した学校行事があります
- 修学旅行先や行程を自分たちで決めて実行する「修学旅行プロジェクト」では、主体性や協調性、プレゼンテーション能力が向上します



学校所在地: 佐賀市神野東4丁目12-40 生徒数: 28名
連絡先: TEL 0952-30-8571 FAX 0952-34-1042

URL: <https://www.education.saga.jp/hp/sagashougyoukoukou-p/>

佐賀のすごい企業について学びました

佐賀市内に工場がある理研農産化工株式会社様から講師を招き、佐賀県産小麦のお話を中心に講演をしていただきました。佐賀県産小麦の生産は全国でも有数であること、小麦を工場で精製する際に出てくる小麦の殻なども肥料に有効活用しており、捨てるものがないことなど、知らなかったことをたくさん話していただきました。



また、強力粉と薄力粉の違いや、佐賀県が独自に開発した小麦などを実際に見て、触れて、ケーキの食べ比べもでき、楽しく佐賀のことについて学ぶことができました。

SAGA2024国スポ応援企画を行いました

レベルの高い競技を「見る」学びのため、2日間、SAGAサンライズパークで行われたフェンシングとバレーボール競技を応援しました。フェンシングについては、事前に専門の先生からルールなどの解説を聞いていたものの、あま



りの素早さに初めのうちは戸惑うばかりでしたが、2日目となり慣れてくると競技の見方にも慣れ、楽しみながら観戦しつつ、応援にもより力が入るようになりました。

佐賀県産の材料で味噌づくりを体験しました

食育の一環として、佐賀県産の大豆（フクユタカ）、米麴、塩（一の塩）を用いて、味噌づくりに挑戦しました。いつも給食を作ってくださいる栄養職員の先生が講師となり、味噌を作りました。



この講座で、生徒たちは楽しく作りつつ、味噌の栄養などの知識も身につけることができました。発酵が進んで食べられるのは数か月後ですが、作った味噌は家に持って帰ったり、学校給食に用いられたりする予定です。