



平成28年1月28日発行
新潟県立柏崎常盤高等学校
2学年だより 第44号 Web用

大学入試センター試験終了！！ 3年生の次なるスケジュールは？

少し遅くなりましたが、中間考査、お疲れさまでした。考査が終わったばかりだというのに、こんな話題で申し訳ないのですが、まあ、しかたがないと思ってあきらめてください。

先日、ちょうど皆さんが進研模試を受験している頃、3年生の多くが「大学入試センター試験」を受験していました。国公立大学をめざす人にとっては最初の関門、私大をめざす人にとっても受験本番のスタートラインとなる試験です。さて、大学を希望する3年生は今後、どんなスケジュールをたどって自分たちの道を切り拓いて行くことになるのでしょうか？ちょっと、先回りしてのぞいてみることにしましょう。

国公立大学志願者の場合

1／16（土） ～17（日）	大学入試センター試験 （今年は新潟工大にて実施）
1／18（月）	センター試験自己採点（学校で）
今	予備校などの判定をもとに志望校の最終 検討→ 志望校最終決定
1月下旬 ～2月上旬	出願期間 （前期・後期共通）
2月下旬	前期日程個別試験 → 3月上旬に合格発表
3月上旬	後期日程個別試験 → 3月下旬に合格発表

- ※ 一部公立大学では「中期日程試験」を実施している学校があります。
- ※ 私大の入試日程は多様化、複雑化しています。ここで紹介したのはあくまで一般的な例です。
- ※ 専門学校、看護学校の入試日程も多様化していますので、今回は省略しました。

私立大学志願者の場合

1月初旬 ～ 現在	出願期間中 模試の判定、入試スケジュール等を考え ながら、出願先の最終決定。 また、センター試験利用入試に出願する かどうかを検討する。
2月初旬	一般入試開始 約1週間～10日後には合格発表 以降、私大の場合は定員に応じて3月上 旬頃まで複数回の入試を実施する場合がほ とんど。

少し注意してほしいのが、**大学入試の出願手続き（願書の発送や入学検定料の振り込みなど）はすべて自分でやらなければならない**、という点です。高校入試ではすべて中学校の先生がやってくれたことを、全部自分でやらなくてはなりません。多くの人が複数校を併願するはずですから、それらの手続きを何校ぶんもすることになります。また、県外で受験する場合は、会場までの交通手段の検討、宿泊先の手配など、勉強以外にもやらなければならないことがかなりたくさん出てきます。

今、これらのことを真剣に考えて不安になる必要はありませんが、「いずれそういう時期が来るのだな」と心づもりをしておくことは大切です。

なお、AO入試、推薦入試等ですでに進路が決まっている人は、これからの自宅学習期間に新生活の準備をはじめていることになります。いずれにせよ、**この時期の3年生はとても慌ただしそうだ**、ということが見えてきましたか？

「輝け！班対抗パスタグランプリ！」 ～ 調理実習の1コマより ～

1月18日（月）～22日（金）の間、家庭科の科目「家庭基礎」では、1年間の調理実習の総まとめとして「パスタコンテスト」が開催されました。各グループが腕によりをかけて作ったパスタを、校長先生、教頭先生、各クラスの担任の先生などが審査し、クラスごとにグランプリを決めました。各クラスのグランプリ受賞班から喜びのコメントが届いていまので、紹介しましょう。（写真はグランプリ受賞作や受賞班とは関係ありません。）



この度はパスタ調理実習大会において全8名の先生方から支持をしていただき、グランプリという名誉ある賞を受賞できたことを班員一同誠にうれしく思っております。私たちは毎回、誠心誠意、精一杯の力を込めて取り組んでいます。そのような魂のかたまりが、グランプリを取得できた要因だと考えます。私たちは、自分たちが楽しむことをモットーに調理実習を行ってきました。楽しんだ結果、グランプリを受賞でき、感動と幸福感に満ちあふれています。私たちの調理に想いは処々にあります。これからもあくなき探求心を忘れずに一歩ずつ前へ踏み出していくことをここに誓います。

2-1 グランプリ 【ボルテツェ・ステラ・ポンティーニ】
作成： 班

私の班にはアボカドの好きな人が二人いたので、アボカドを普及させるためにアボカドを使ったパスタを作りました。レシピは調べたものを参考にしてアレンジしてみました。おいしくできたし、1位になれたのでよかったです。しかし、アボカドの普及率は微妙だったので残念でした。

2-2 グランプリ
【アボカドとエビの
クリームパスタ】
作成： 班



今回海鮮パスタを作ったのですが、班員みんな、あまり納得いく味ではありませんでした。もう少しトマトの味を効かせてもよかったな、もう少し塩、コショウを加えてたらなと反省ばかり思い浮かびます。しかし班員全員で頑張った海鮮パスタが1位をとれてとても嬉しく思います。

2-3 グランプリ 【海鮮の香り広がるパスタ】
作成： 班

自分たちが作ったのはシーフードトマトパスタでした。今まで調理実習で作ったもののなかで一番上手にできました。お金と材料で少し悩んでいましたが、自分たちのアイディアで良いものが作れて、1位をとることができたので、とてもうれしかったです。

2-4 グランプリ
【シェフ（主婦）のきまぐれパスタ～北風に吹かれて～】
作成： 班



審査員の先生より

50分の授業という限られた時間の中で各班の工夫とアイディアでパスタが調理されていくところをおもしろく拝見させていただきました。
ひとりで調理するのと違って、各班がチームワークを取りながら調理するというのは、難しいところがあると思います。みなさんが楽しそうに調子している姿が、普段の授業にはない姿で新鮮でした。
できあがったパスタも各班の個性が盛りつけや味に表れて、おいしく試食することができました。
さて、将来ひとり暮らしをするかもしれないみなさんですが、この度の調理実習は役に立ったでしょうか？

（ 南雲校長先生より ）

先生方による審査の様子



裏面にも記事があります。

[illegible]