



しあわせ

令和4年 11月 2日発行 VOL.1



進路決定に向けて ～いよいよ受験校決定です～

先日の修学旅行では、保護者の皆様に多大なるご協力をいただき、無事に宿泊行事を終えることができました。生徒たちは皆、快晴の空の下、受験勉強からも解放され、笑顔を絶やさず楽しそうに活動していました。1泊ではありましたが、旅を終えた生徒たちの表情からは充実感が感じられ、引率教師も修学旅行の成功にホッと一安心しているところです。

さて、11月になると、進路説明会、進路懇談会と、お子様の進路に関して来校していただくことが多くなります。しかし、懇談会とはいえ、一人あたりの懇談時間は十分ではありません。普段から、また、懇談までに、ご家庭でお子様と進路についてしっかりと話し合いをしておいてください。今回は、10月31日に提出していただいた「進路希望調査」と「進路チャート図」、各実力考査の結果等をもとに懇談を進めてまいります。私立高校を受験予定の生徒には近日中に「生徒募集要項」を配布しますので、懇談までにご一読ください、ご不明点があれば、担任におたずねください。

進路説明会は、3年生全員と3年生保護者を対象に、南中学校体育館で実施します。会の始めには、「私立高校インターネット出願」の説明を高等学校の先生からしていただきます。就職についてや私立・公立の受験日程やシステム、注意事項など、保護者の方に知りたい内容が大変多くなっております。入試制度は毎年のように変化しているため「お兄ちゃんの時はこうだった」内容も、何かが変わってきています。お忙しいとは思いますが、どうにかご都合をつけて説明会にご参加いただき、今年の入試制度を正しくご理解いただきますようよろしくお願ひいたします。なお、進路説明会、進路懇談会ともに、駐車場はございません。自転車等でお越しください。

3年生の皆さんへ 「結果はあとから」

気持ちや行動を 变えてみる。
その結果がでてくるのは、少しあとになってから。
結果がすぐにでないと、不安になる。
待っている間、気持ちが揺れる。
うまくいってない気がしてしまう。

だけど、
結果がすぐにわからなくても、
変えようと決めたときから、
すべてのことは変わり始めている。

だから、あとは、
変えようと思ったことを、やり始めたことを
そのまま、続ければいいだけ。
結果は、あとから、ついてくる。

できることは、続けていくこと。
すぐにやめてしまわないこと。
(決めたときから、 廣瀬裕子)



「正式な字体調査」等について

後日、別紙にてお願いする予定です。卒業書証や願書などの記載は、略字ではなく、戸籍に記載されている字体を用います。

また、公立高校の受検では、保護者（親権者）の住所によって学区が決まり、受検の時に別途書類が必要になります場合があります。住所変更の予定がある場合は早めに担任にご連絡ください。

大本育英会 R5年度 予約奨学生について

応募資格：岡山県に現住所がある生徒
：品行方正な生徒
：学業成績が優秀である生徒
(3年間の5段階評定の平均3.7以上)

募集概要：県内で10名採用
：返還義務なし

※希望される方は11月10日（木）までに担任に申し出てください。
※複数名の希望がある場合は、学業成績を標準に校内で選考いたします。ご了承ください。



学年目標 「創」

～未来を生きる力をつける！～
「学ぶ力」「協力」「全力」

自他がしあわせになる道はある。
その道を探そう。その道を選ぼう。その道を創ろう。



11月 主な予定

変更の可能性もあります。 最終下校 17:00

1 火	3年生 立志式～完結編～	16 水	
2 水	生徒専門委員会	17 木	3年生進路懇談会(1日目)
3 木	文化の日	18 金	3年生進路懇談会(2日目)
4 金	自由参観日 食育指導 PTA人権講演会	19 土	
5 土		20 日	
6 日	(県秋季大会)	21 月	
7 月	(県秋季大会) 給食なし 3限後下校	22 火	
8 火	支援学級一日遠足	23 水	勤労感謝の日
9 水	3年生 第6回実力考査(範囲表配布済み)	24 木	
10 木	3年生進路説明会 諸会費集金日	25 金	2学期期末考査①(給食あり)
11 金	南中お助け隊夜間補導(7~11日で実施)	26 土	
12 土		27 日	
13 日		28 月	2学期期末考査②避難訓練 生徒専門委員会
14 月		29 火	
15 火	自分で作る弁当の日 期末考査範囲発表	30 水	



1 (木) 保健集会
15 (木) 三者懇談1日目

16 (金) 三者懇談2日目
22 (木) 給食最終・大掃除

6 (火) 諸会費集金日
23 (金) 終業式

15日（火）は自分で作る弁当の日～昨年よりも、手際よく～

今年もやってまいりました！今年のテーマは「いろいろな調理法で作るお弁当」です。焼く、煮る、蒸す、炒める、揚げる等、どんな調理法を取り入れるのか、食材は何にするのか等、事前に構想と完成イメージをふくらませ、準備しておくようご助言ください。昨年も、弁当の日に備えて、数日前からおかず作りの練習に励んだり、当日は早朝5時頃から台所で調理したりと、頑張っていたようです。3年目となると、要領もわかり、昨年よりも手際よく弁当を完成させることができることでしょう。心をこめて、一食分の弁当作りに専念してもらいたいです。高校生になると、給食はありません。毎日、お弁当が必要になってきます。4月から、毎日欠かさずお弁当を用意してくださる保護者のご苦労を改めて感じてもらうためにも、お弁当づくりは是非、お子様に任せてやってください。満足のいくお弁当が完成できるといいですね。当日は、お弁当レポートを提出することになっています。生徒の皆さん手作りのおいしいお弁当を見るのを（写真撮影も）楽しみにしています。

