

# 光葉同窓会メールマガジン

## <2026年1月号>

223号 2026. 1.9 配信

新年あけましておめでとうございます。今年の干支は、丙午。一巡り前の1966年には中高部の新校舎が竣工し、その年の大学・短大の卒業者数はあわせて1052名(『昭和女子大学七十年史』)、2026年度の入学定員は、新学部が加わり1608名となります。皆様にとっても、学園にとっても更なる飛躍の年になることを願っております。

(常任委員 山本晶子)



### ■同窓会だより

#### ◇韓国・ソウル支部会報告 2025年11月19日(水)

13年ぶりにソウル支部会が開催されました。ソウル支部会からは7名、日本から21名の28名が集いました。ソウル新支部長には、辛恩英さんが就任されました。韓定食を頂きながら和やかに交流を深めました。



#### ◇生涯学習報告 「空手の実演&講習会」2025年12月6日(土) 13:00~14:30

14名が参加し、小蘿江奏波さん(2018年歴文卒)の指導による「空手の実演&講習会」が行われました。まずは体幹に働きかけ、身体をほぐし、温めました。突き・蹴りを体験し、空手の世界を体感することができました。



#### ◇生涯学習講座 「パン作りの会」開催のご案内 参加者募集

##### 《実習メニュー》 あんぱん・季節のフルーツを使ったクリーム大福

【日 時】第1回目 1月21日(水) 第2回目 1月28日(水) 12:00~16:00

※講座は2回にわけて開催します。ご都合の良い日をお選びください。(両日とも同メニュー)

【定 員】両日とも7名まで、定員になり次第締め切ります。

【会 場】渋谷東急フードショー内(渋谷マークシティB1F) 富澤商店レンタルキッチン

【参加費】3,000円(現金のみ) 当日受付にてお支払いください。受付開始 11:45~

【持ち物】エプロン・三角巾・マスク・手拭きタオル

【申込方法】①講座名 ②参加希望日 ③氏名 ④卒業年 ⑤卒学科 ⑥連絡先(携帯No.)を記載し、メールまたはFAXにてお申し込みください。

【申込先】e-mail: [dousoukai@swu.ac.jp](mailto:dousoukai@swu.ac.jp) FAX: 03-3411-4066 (光葉同窓会事務局)

#### ◇ワーキングネットワーク<ハイブリッドイベント>のご案内

##### 「その態度、カスハラですよ!」~カスハラで信頼を失わないために~

【日 時】2月7日(土) 13:00~14:30(受付/入室開始 12:30~)

【対象者】同窓会会員、在学生、昭和女子大大学教職員

【参加費】無料

【会場】1. 会場参加：大学3号館 1S02 ※先着30名

2. WEB参加：ビデオ会議ツール<ZOOM ウェビナー>を使用し、ライブ配信いたします

ご参加の方のメールアドレスに開催2～3日前までに参加URLをお送りします

【講師】高田かおり（1981年生活科学卒）

【申込〆切】1月26日（月）※会場参加は先着30名

【申込方法】QRコードから



◇支部会開催予定 ・2月17日（火）三重県支部

※お問い合わせ 光葉同窓会事務局 03-3421-7713 e-mail : [dousoukai@swu.ac.jp](mailto:dousoukai@swu.ac.jp)

10:45～16:15（土・日・祝日除く）

## ■広げよう光の葉



並木 久美子 さん（旧姓 林） 1984年 家政学科卒

「じっきょう」（実教出版・家庭科資料74号＝2025年4月1日発行）に高等学校の家庭科授業の実践記録が掲載されました。協力者は、後輩の石関優香さん（旧姓 服部、2016年 生活科学部管理栄養学科卒）で、共通の恩師は大橋きょう子先生です。昭和女子大学コンビで頑張りました。

私は、昭和女子大学の家政学科を卒業後、中学校の家庭科の教員免許を生かし、附属の昭和小学校で8年間、家庭科専科と事務を兼務する庶務として勤務いたしました。在職中に、日本女子大学の通信教育課程で4年制大学の卒業資格と高校の教員免許を取得することができました。学内での異動がかなわず、地元の埼玉で高校の教員を目指しました。産休代替教員、NHK学園添削講師、非常勤講師として、30年ほど、教員生活を続けてきました。

2024年度から、勤務校の一つである埼玉県立熊谷高等学校の定時制課程において、フードデザインの選択科目が開講されました。フードデザインの選択科目は、全日制では多くの学校で開講されておりますが、定時制課程での開講は埼玉県北部では前例がなく、指導内容の研究を余儀なくされました。

フードデザインは、食生活に関する知識を深く学ぶための科目で、食品化学・献立作成・調理実習など実験・実習を伴います。全日制高校では一食分の献立作成を行い、調理実習をして試食を昼食にできますが、定時制では給食が提供され、さらに授業時間が給食後のため献立作成も机上の空論となってしまいます。



<夏野菜のみそ汁とからあげ給食（左）と紹介掲示>

思案していたところ、栄養士の石関さんから、生徒が作成した献立の給食での提供を提案いただきました。お互い、昭和女子大学の卒業生であることを知らずにやり取りしておりましたが、ふとした会話から同窓生であることがわかりました。不思議な縁を感じ、この記事を投稿することになりました。

詳しくは、下記のリンクをご覧ください。実教出版のホームページ\*から閲覧・ダウンロードができます。ぜひご覧ください。【End】 \* : <https://www.jikkyo.co.jp/download/detail/53/9992662036>