

おきにいり



おきにいり(90円)の種類も多く、写真のおいなりさんは110円

京阪萱島駅の高架下にある地元で有名なうどん・そば屋の『つつう』さん。甘めの出汁が美味しくて、何度も食べたいくなります。私のお勧めは、かき揚げうどん(370円)です。持ち帰りもできるので、家で好みの出汁の濃さにして食べています。店内はカウンター席になっていて、学生さんから年配の方まで幅広い人が利用されています。ひとりでも入店しやすいので、萱島駅を利用される方は是非。(本部職員 H)

見て!見て!うちの〇〇ちゃん

「今年は戌年ということで今まで登場のワンちゃん大集合です!



あなたの『おきにいり』&『うちの〇〇ちゃん』是非紹介して下さい!



さらにいろんな情報をfacebookでご紹介しています。
facebook.com/kuskus01E1



イベント情報

くすっとくらぶスタンプデー



1/22 (月) 14:00~16:00

大阪国際大学1号館1Fの Caffe Giardinoで200円以上ご利用ください
先お客様に『くすっとくらぶ』のスタンプを1つ押印いたします。

こども園 トドラーデー



1/23 (火) 10:00~11:00

ひよこさん組と一緒に遊ぼう!



大阪国際大学短期大学部幼児保育学科 子育て支援 わくわくランド「卒業発表会」

幼児保育学科の2年次生がゼミごとに自作自演の劇発表をします。

1/27 (土) 9:30~12:30 (開場9:00)

会場: 大阪国際大学 奥田メモリアルホール
事前申し込みは不要です。本館1階の受付にお越しください。

入場無料

前半の部

- Eゼミ「おおかみと七ひきのごやぎ」
- Jゼミ「ねずみの嫁入り」
- Bゼミ「三太郎の歩み」
- Iゼミ「ふしぎなランプ」
- Gゼミ「南の島へレッツゴー!」
- Fゼミ「ピーターパン」

後半の部

- Kゼミ「おもちゃのチャチャチャ」
- Dゼミ「CAT'S」
- Hゼミ「我が家は主人公」
- Cゼミ「こんもりくん」
- Aゼミ「お姫様レッスン」
- Lゼミ「LゼミReturns」



*スケジュールは変更になることもあります。

2018年1月10日発行
大阪府守口市藤田町6-21-57
学校法人 大阪国際学園 企画・広報課
koho@oiu.jp



くすくす

—まなび・くらし・つながり—

2018年1月号

No.59



名前『くすくす』の由来は、「くすくす談笑する様子」と「くすくす育つ」をかけています。

『くすくす』は、みなさまの「くらし」と大阪国際学園の「まなび」をつなげたい、そんな思いを込めたフリーペーパーです。

12月の「つながりニュース」

学生チャレンジ制度

「TOIU ワールドマスターズゲームズ」を実施

12/8 学チャレ企画「TOIUワールドマスターズゲームズ」が大阪国際大学で行われました。近隣の65~85歳の方々に、車いすバスケット、バドミントン、エアロビ、グラウンドゴルフの4種目を楽しんでいただきました。(大学・短大)



大和田中高吹奏学部が大和田幼稚園でXmasコンサート

12/8 「赤鼻のトナカイ」から始まって、途中でダンスやコントあり。園児たちは音楽に合わせてダンスしたり熱唱したりとノリノリでした!保護者の方々にもご参加いただき、みんなであたたかい気持ちになりました。(大和田中高、大和田幼稚園)



滝井高校吹奏学部がクリスマスコンサートを実施

9日牧病院、16日関西医科大学校病院、17日咲くやこの花館で、部員がおそろいのサンタ帽をかぶり、サンタさんの指揮で演奏しました。音楽を共有してくださった皆様心から感謝しています。(滝井高)



大学図書館と食堂・カフェを一般開放しています。

◆ 図書館

特別展示コーナー『ボランティア:volunteer』編

今月の展示は、『ボランティア:volunteer』と題し、図書館にあるボランティアに関する図書展示しています。「ボランティアって?」「ボランティア学」といった難しい本から国際ボランティア・震災ボランティアなどの本、等々。前々からボランティアをやりたい!と思っていたあなた!ぜひ、図書館に来てボランティアを知ってから始めてみませんか?

※ 2月末頃まで



開館時間 平日 9:00~20:00 土曜 10:00~16:00
料金無料(要事前連絡) 18歳以上 貸出可

◆ 食堂&カフェ

食堂

営業時間 【1階】11:00~17:00
【2階】11:00~14:00

カフェGiardino

営業時間 11:00~17:00

*季節により営業日・営業時間が変わります。



シネマ・カフェ

映画に登場する 世界の料理を召上げ!

第13回 1月27日(土) 14:00~15:30

長年、雑誌に「食と映画」のイラストコラムを書き続けている西岡りきさんによる映画のお話と、今回お届けするのは、『ミリオンダラー・ベイビー』のレモンパイです。ドリンク付きで参加費500円!



氏名・住所・電話番号・参加日・参加人数を明記の上、FAX 06-6901-3716
またはくすっとくらぶのホームページよりご応募下さい。

Let's ちゃれんじ!

少し早いですが2/14はバレンタインデーということで、2月のシネマカフェでご紹介するチョコブラウニーのレシピです。

チョコブラウニー



- | 材料 | 下準備 |
|--|--|
| 薄力粉 70g・卵(MS) 2個
三温糖 115g・バター 50g
水あめ 30g (15mlの水で溶く)・チョコレート 60g
ベーキングパウダー 55g
⑥×1/2 (薄力粉に混ぜておく) | ①バターは室温にもどす
②チョコは細かく刻む
③粉類はふるっておく
④チョコレートは湯せんで溶かしておく
⑤オーブンは180℃に予熱 |



協力 西岡りき氏 (シネマカフェ講師)