

おきにのり



「JR藤阪駅の近く、ひっそりとした佇まいの『太郎右衛門』。和風の中つたりとした空間で頂く、上品な手打ちそば。そばコース、鴨鍋コース共にお薦め。ご夫婦2人の、もてなしに優雅な時が流れます」。(本部職員Y)



〈写真提供：まいぶれ寝屋川〉

「京阪萱島駅から寝屋川市駅までの川沿いの道は、桜が散ると今度は見事なツツジの花が咲き誇ります。京阪電車からも見えますので、機会があればぜひ見てください!」。(本部職員K)



大阪国際学園周辺の、みなさんのお気に入りをご紹介します。さらにいろんな情報をfacebookで紹介しています。感想もどしどしお寄せ下さいね。

facebook facebook.com/kuskus01E

イベント情報

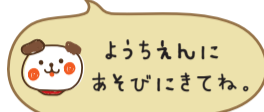
4/19 第21回スプリングコンサート

大和田中・高吹奏楽部
開演 14:30 場所 守口キャンパス 奥田メモリアルホール
入場無料
コンクール課題曲からお楽しみ企画ステージまで。
みなさまのご来場お待ちしております!



5/8～ トドラーデー

5/8(木)・22(木)、6/5(木)・26(木)、7/10(木)
幼稚園 トドラーデー
幼稚園では未就園児を中心に、園庭で自由に遊べるよう園庭解放を実施しています。どうぞご利用下さい。
10:00～10:50(雨天中止)



*スケジュールは変更になることもあります。

【交通アクセス】

- 大阪国際大学(枚方キャンパス)・・・京阪本線「枚方市駅」から京阪バスで「大阪国際大学」下車すぐ又はJR学研都市線「長尾駅」から徒歩約18分
- 大阪国際大学(守口キャンパス)■大阪国際大学短期大学部■大阪国際大和田高等学校■大阪国際大和田中学校■大阪国際大和田幼稚園・・・京阪本線「大和田駅」「萱島駅(西口)」から徒歩約8分■大阪国際滝井高等学校・・・京阪本線「滝井駅」から徒歩約5分



2014年4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 広報課
koho@oiu.ac.jp



くすくす

—まなび・くらし・つながり—

2014年4月号

No.14

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。

3月の「つながりニュース」

■ 枚方市『平和の燈火(あかり)』

3/1 枚方市民が心をつなげて平和と東日本大震災の復興を願うイベントが今年も行われました。本学人間科学部の森友貴恵さんが実行委員長を務め、多くの学生がボランティアで参加しました。(大学・短大)



■ 「けやき市」

3/15 地域のみなさんのフリマや子ども体操教室など老若男女楽しめるイベントになりました。京都・南山城村から季節の野菜、高知から樹上で熟れた柑橘も届きましたよ。(大学枚方)



■ シンポジウム「世界で活躍するために！」

3/16 オリンピックメダリストや世界陸上日本代表、日本におけるデータバレーのパイオニアといった世界で活躍する講師陣を迎え、貴重なお話が伺えました。(大学・短大)



■ 防災イベント

3/23 守口市の指定避難場所のひとつである守口キャンパスで、災害避難所の模擬体験を行いました。様々なプログラムを通して防災について考える1日となりました。(大学・短大)



大学図書館と食堂を一般開放しています。

◆ 図書館

【守口図書館】特別展示コーナーの紹介(新書特集)

現在、守口図書館では新書フェアを実施しています。読みやすく色々なテーマを取り上げている新書は、手にとって読みたくなること間違いなしです!ぜひ、新しい年度の始まりとともに、新しい分野への関心を広げてみてください。(～4月末頃)



開館時間

枚方キャンパス	守口キャンパス	・料金無料(要事前連絡)
平日 9:00～19:30	平日 9:00～20:00	・18歳以上
土曜 10:00～16:00	土曜 10:00～16:00	・貸出可

※ 授業休業期間は時間変更があります。詳しくはHP等でご確認下さい。

◆ 食堂 リニューアルオープン!!

両キャンパスに朝食メニューが新登場!
ニューヤマザキデイリーストアも朝8時から開いています!

枚方キャンパス食堂

授業日 第一食堂 11:00～17:00
第二食堂 9:00～18:45
短縮日 第二食堂 11:00～17:00

守口キャンパス食堂

授業日 1F 8:00～20:00
2F 11:00～14:00
3F 11:00～17:00
短縮日 1F 11:00～17:00



とある水曜日の守口キャンパス食堂2階Aランチ

4月24日～全フロア本格営業!
※いずれも授業休業期間等は休業もしくは時間変更になることがあります。

Let's ちゃれんじ!

旬のいちごを使ったとっても簡単な「いちご大福」をご紹介します。自分で作ると美味しいうえに経済的!レシピは大阪国際大学短期大学部ライフデザイン総合学科キャリアデザインコースのスイーツ基礎演習で実習しているものですよ。

いちご大福



写真はイメージです。

材料8個分

いちご(S) 8個
白あん 160g
白玉粉 80g
砂糖 40g
水 140ml
片栗粉 適量

用意する調理道具

スケール、ボウル、泡だて器、シリコンベラ、バット、まな板、包丁、電子レンジ

準備

1. 白あんは20gずつ入れておく。
2. いちごは、塩水で洗い、へたをとって水けをふいておく。

作り方

1. 白玉粉・砂糖を耐熱容器に入れ、泡だて器でよく混ぜる。
2. 水を少しずつ入れ、ダマがなくなるまで、よく混ぜる。
3. ラップをせずに、電子レンジ500W2分で加熱する。
4. 電子レンジから取り出してシリコンベラで均一に混ぜる。
5. 電子レンジで再度2分加熱し、よく練る。
6. 白い部分が残っていれば、電子レンジで再度1分加熱し、よく練る。
7. バットに片栗粉を多めに振り、6を流し、棒状にする。
8. 7の生地を、片栗粉を振ったまな板に移し、包丁で8等分する。
9. いちごを包んだあんを、生地をひろげたもので包む。

協力 大阪国際大学短期大学部ライフデザイン総合学科准教授 浅井千佳子

くすくすひろば イベント情報

◆ 4月14日(月)～4/27(日)
みやげなお写真展「ふるさと～五島列島～」

◆ 5月2日(金) 14:00～18:00
「ちえさんのローズマリングライブ」
ローズマリングの紹介

◆ 5月8日(木)～5月18日(日)
「田井道治写真展」

イベントの最新情報は電話で、ご確認下さい。【06-4397-7778】

京阪守口市駅前テラス1F
COC地域交流センター『くすくすひろば』