

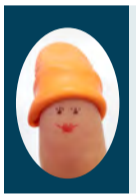
# おきにいり



「枚方くらわんが五六市によく出店されているカフェサボロンさん。スペシャルティーコーヒーの自家焙煎豆で、お客の好みに合わせたブレンドを選んで、目の前に入れてくださいます。店構えもすごく素敵で一目見てファンになってしまいました。」  
(本部職員K)



「桜の名所ではないけれど、身近で綺麗な桜を楽しめる場所をどなたでもお待ちだと思います。香里園から徒歩15分。成田公園は私にとってそんな場所です。花びらが舞い散る中、自転車を走らせると春の訪れにワクワクします。」(大学職員H)



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

facebook facebook.com/kuskus01E1



# イベント情報

## シンジカトウ・ワールド ～「夢の世界のデザイナー」～展

4/24(金)～5/24(日)

会場:京阪・くずはモール SANZEN-HIROBA

協賛:大阪国際大学

入場料:一般 500円 大・高校生 400円 中・小学生 300円

国際教養学部 村田隆志准教授監修。

学生たちもサポートで参加しています。

## 「大阪国際大和田中・高校 吹奏楽部 第22回 Spring Concert」

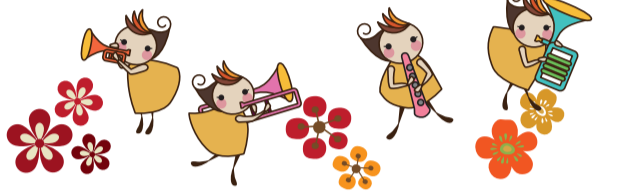
4/25(土)

開場13:30 開演14:00

会場:奥田メモリアルホール

入場無料

チケット不要。たくさんのご来場お待ちしております。



\*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

2015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 企画・広報課  
koho@oiu.jp



# くすくす

～まなび・くらし・つながり～

2015年4月号



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」

### ■ なんでも鑑定団がやってきた!

3/8 テレビ東京の『出張!なんでも鑑定団 in 守口』の収録が、奥田メモリアルホールで行われました。地元のみなさんが、お宝を持って大集合。守口キャンパスが笑いで溢れました♪番組は、4/7に放送されました。(学園)



### ■ くすくすひろばに小さな芸術家がずらり

3/31～4/4 守口市駅前テラプラザ内の「くすくすひろば」で、大阪国際大和田幼稚園児たちの作品展が行われました。大人には決して描けない可愛くて独創的な作品たちに、会場もいつもと違う雰囲気♪(幼稚園)



### ■ 枚方市「平和の燈火(あかり)」

3/11 平和への思い、東北被災地復興への思いを込めたイベント。市内各大学の学生たちが力をあわせ、大阪国際大学の学生が実行委員長となって奮闘しました。(大学・短大)



## 大学図書館と食堂・カフェ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(はじめてみよう♪編)

守口キャンパス図書館の今月のテーマは、『はじめてみよう♪』です。「新しい趣味を作る」「知らなかった分野について学んでみる」など、お役に立てそうな本を展示しています。是非、図書館へお越し下さい。



#### 【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。

### ◆ カフェ

守口キャンパス1号館1階に 4/10 グランドオープン!!

イタリアンカフェ Caffe Giardino



営業時間 8:30～18:00(ラストオーダー17:00) \*土日祝はお休み  
\*季節により営業日・営業時間が変わります。Tel 06-6903-7811

## Let's ちゃれんじ!

おうちみわりと簡単にバターを作れるってご存知ですか? でき立てのバターは、新鮮で美味しさが違います!! 春は新しいことにチャレンジしたくなる季節。買うのが当たり前とおもっているものをちょっと手作りしてみませんか?

## バターを手作り!

### 材料

生クリーム(純脂肪分47%程度のもので、他の成分を含まないもの) 200ml  
食塩 2.3g(使用クリーム中の純脂肪分量の2.5%)

### 器具

大きめのボール1個、泡だて器、ゴムべら、まらし布

### 工程

- 生クリーム
- ↓
- 攪はん ボールに生クリームと塩を入れ、泡だて器で泡立てる。
- ↓
- 分離 ホロホロの状態になってからしばらく泡立て、水分が分離するまで続ける。
- ↓
- バター粒
- ↓
- 脱水 固形分をまらし布で包んで液体を絞る。
- ↓
- バター

## 手作りバターでラスク

### 材料

フランスパン 1本  
バター 100g...出来上がったバター全量を使う  
グラニュー糖 60g  
はちみつ 大さじ2

### 器具

オーブン、オーブンシート、パン切りナイフ、ボール、へら、バターナイフ

### 作り方

- ① フランスパンは8mm厚さにスライスして、天板に並べる。
- ② 120℃のオーブンで約15分焼き、まましておく。
- ③ 室温において柔らかくしたバターとグラニュー糖とはちみつをクリーム状になるまで混ぜる。
- ④ ②に③の片面にバターを塗り、天板に並べて、140℃のオーブンで約10～15分焼く。

協力 大阪国際大学短期大学部ライフデザイン総合学科栄養士コース

## くすくすひろば イベント情報

- ◆ 4月6日(月)～16日(木)  
「明日葉フォトクラブ写真展」
- ◆ 4月18日(土) 13:30～15:00  
「はーとひあ健康講座」 講演:腰痛予防体操
- ◆ 4月19日(日) 14:00～17:00  
「ほっともりぐち」 \*在留外国人向けカウンセリング
- ◆ 4月20日(月)～30日(木)  
「せいせいルネッサンス」 \*絵画教室展
- ◆ 5月3日(日) 14:00～17:00  
「ほっともりぐち」 \*在留外国人向けカウンセリング
- ◆ 5月4日(月)～14日(木)  
「三宅奈緒子写真展」

イベントの最新情報は電話で、ご確認ください。【06-4397-7778】

京阪守口市駅前テラプラザ1F  
COC地域交流センター『くすくすひろば』 \*水曜定休