

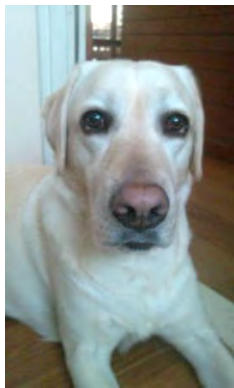


『ファースト』さんは、地域に愛され続ける手作りパン屋さん。とってもオシャレな雰囲気にリニューアルしました！オシャレである上に、アットホーム。かわいいパンである上に、味も絶品！枚方市長尾台2-1-32（木曜定休）Tel:072-858-4696（大学職員）

見て！見て！うちの〇〇ちゃん

「ポッキー」

ちょっと？太めのラアのポッキー、女の子33キロで8才です。（警備員 8）



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！



さらにはいろいろ情報をfacebookで紹介しています。  
facebook.com/kuskusOIEI

「赤ちゃんとお母さんの健康食講座」

「アトピー・アレルギーを考える！」

会場：大阪国際大学守口キャンパス  
時間：各回10：00～12：00  
受講料：500円/回（試食費込み）  
定員：50名（先着順）  
日程：2016/4/4（木）必着 原則として全6回の参加が可能な方  
後援：旭松食品



第1回 5/14（土）  
\* 赤ちゃん・お母さんの健康食  
\* 春は美味しい：食品添加物を再点検  
\* 大豆食の文化と歴史（加工食品の試食）

第2回 6/11（土）  
\* アレルギーってなに？  
\* 恐怖の食中毒アナフィラキシー  
\* 大豆タンパクの健康メリット

第3回 7/10（日）  
\* 赤ちゃん・子どものアトピー性皮膚炎治療：自然治療を妨げない  
\* 和食でアトピー治療：実践食の紹介  
\* 高野豆腐で健康おやつ（おやつ試食）

第4回 8/20（土）  
\* 離乳食って大切・噛む力をつける  
\* 普段使いの離乳食  
\* 赤ちゃんに美味しい高野豆腐（離乳食の試食）

第5回 9/10（土）  
\* 高野豆腐を科学する  
\* 健康食品のウソ・ホント  
\* 機能性食品としての高野豆腐（健康食の試食）

第6回 10/8（土）  
\* 五感を育てる生活習慣・食習慣  
\* 食事を介した伝染病  
\* スポーツ選手に適した高野豆腐（スポーツ食の試食）

【お申込み・お問合わせ】

大阪国際大学・大阪国際大学短期大学部 地域協働センター  
TEL 06-6902-0617（平日9：00～17：30）  
FAX 06-6902-0619  
メール collabo@oiu.jp

\* スケジュールは変更になることもあります。

2016年3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



No.37



名前『くすくす』の由来は、「くすくす談笑する様子」と「すくすく育つ」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。

2月の「つながりニュース」

災害避難所の模擬体験と情報収集のつどい

2/20。もしもの時のためのいろんな体験、雨にもかかわらず、たくさんご参加いただきありがとうございます。写真はパラコード作りの様子。



『今日も元気だ！～生きてるだけで丸儲けの科学～』終了！

好評の眞鍋 昇教授の公開講座、全6回が終了しました。地域のみなさんの学ぶ意欲にお応えできるよう、4月以降もいろんな講座をご用意しています。ぜひご参加ください。



関西国際空港でお困りの外国人旅行者を学生たちがお手伝い

増え続ける外国人旅行者を、大阪国際大学・短期大学部の学生たちが語学力を活かしてお手伝いするボランティア活動をおこなっています。おもてなしの心、伝わりますように…



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】雑誌のご紹介

枚方キャンパスとの統合に伴い、雑誌の種類が増えます。法律・経済・会計関係などの雑誌が加わりましたので是非、お立ち下さい。



開館時間 守口キャンパス  
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

▶ 春期休業中につき営業時間が変更になっております。◀

守口キャンパス食堂

営業時間 【1階】11：00～17：00

カフェGiardino

営業時間 11：00～14：00（ナイトカフェは予約制）

カフェGiardinoのおすすめ



ヘルシープレート  
カレーライスセット  
500円  
トマトカレーなので辛い物が苦手な方、お子さまでも大丈夫。こんにやく米を混ぜたライスでカロリー的にもヘルシー。スープがサラダを選べます。

Let's ちゃれんじ!

2月の「災害避難所の模擬体験と情報収集のつどい」で提供された昆虫食、みなさんは召し上がりましたか？スイーツ系を中心に種類もより豊富になった虫料理の数々。どんなのがあったかちょこっとご紹介いたします。

昆虫食  
こんちゅうしょく

イナゴかき揚げ  
タマネギ・人参・イナゴをからりと揚げました。



はちの子丼

タマネギとはちの子を卵でとじて、ご飯にかけました。タンパク質も脂質もアップします。



オートミールクッキー

小麦粉・オートミール・イナゴ・砂糖・卵・バター  
普通のクッキーを作るのと同じ要領で180℃で15分程度焼く。  
1個あたりの栄養価は…  
イナゴなし：カロリー 77Kcal タンパク質1.2g 脂質4.1g  
イナゴ入り：カロリー 74kcal タンパク質2.7g 脂質4.2g  
イナゴを加えることでタンパク質の量が増えます。



手前：オートミールクッキー  
奥：堅焼き

堅焼き

小麦粉・砂糖・イナゴ  
140℃で60分くらい焼く。



チョコレート

イナゴ・ジャイアントミルワームを揚げてチョコレートでコーティング。

どの料理もイナゴを加えることでタンパク質量がアップします。ミルワームはイナゴに比べ脂質が多いので、カロリーを取りたいときに有効です。

くすくすひろば イベント情報

- ◆ 3月14日（月）～24日（木）  
「Cnフィルム展」
- ◆ 3月19日（土）13：30～15：00  
はーとびあ健康講座
- ◆ 3月22日（火）10：00～18：00  
フラワーアレンジ
- ◆ 3月25日（金）～27日（日）  
河川レンジャー —河川の環境—

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スラサ1F  
COC地域交流センター『くすくすひろば』 \*水曜定休