



今年もキャンパス近くの水路で、かわいい鴨の泳ぐ姿が見られるようになりました。写真は「ヒドリガモ」という種類で、色鮮やかな雄が雄、地味なほうが雌です。たくさん集まっていると、何をしているのかな〜とつい足を止めて見入ってしまいます。(職員H)

新コーナー



どじょうの「どーよちゃん」

3年前の寝屋川まつりの日にうちの子になった、どーよちゃん。体長10cmほどだったのに今では倍の長さに!小6の息子が「どーよ〜」と声をかけ水槽をトントンたたくと、くねくね近づいてきておじさん顔で餌をせがみます。柳川鍋にならずにうちの子になってよかったね。(幼稚園教諭 高橋依子)



どなたでも投稿大歓迎!お待ちしております!



さらにはいろいろな情報をfacebookでご紹介しています。
facebook.com/kuskusOIEI

『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。

11月の「つながりニュース」

くすつくらぶ「落ち葉アート」♪



各キャンパスでもイルミネーション点灯♪



「親子で体験!発見! ~Challenge The Olympics」



東小の生徒たちと学生たちが災害避難路を点検!

イベント情報

くすつくらぶ 「コーヒー講座~チョコと一緒に楽しむ深い香り&味わい~」

日時: 2016年 1/28 (木) 14:30~16:00
講師: グローバルビジネス学部 増井隆彦講師
会場: 守口キャンパス 1号館1階カフェテリア
参加費: 500円(ケーキ付)
要申込み: 〆切 1/25(月) 定員20名(先着順)
申込・お問合わせ: 大阪国際学園企画・広報課
TEL: 06-6907-4325(平日9:00~17:00) メール: koho@oiu.jp



「大阪国際大学教養講座」

第1回: 2016年 1/29 (金) 11:00~12:30
「人と動物に共通な伝染病: 科学は克服できるのか?」
講師: 眞鍋 昇教授
第2回: 2016年 2/12 (金) 11:00~12:30
「大阪国際大学校方キャンパスと教養」
講師: グローバルビジネス学部 谷口真由美准教授
会場: 校方キャンパス 2-202教室
問合せ先: 国際関係研究所 06-6902-0791 (代)



幼稚園トドラーデー

2016 1/14 (木) 1/28 (木) 2/18 (木)
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開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。

2015年12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12月号

No.34



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。

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

クリスマスの恒例となっている煌ひやかみや、キリスト教の祭典とは違った、「心や体を温める本」や静寂を保っている「日本の寺社と仏教」日本の武士「忠臣蔵」に目を向けてみました。また11月30日にお亡くなりになった水木しげるさんを追悼して、コーナーを作っています。角度を変えてみた本を置いてありますので、是非図書館にお越し下さい。



開館時間

校方キャンパス	守口キャンパス	・料金無料(要事前連絡)
平日 9:00~19:00	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&カフェ

イタリアンカフェ Caffe Giardino 新メニュー紹介!

ぜいたく珍味が和風パスタに。



うにカニみそマトクリームパスタ とびっこペロンチーノ

他にもドルチェの新作やナイトカフェ限定の新作鍋、自家製燻製メニューも...

カフェGiardino

営業時間 11:00~18:00 (火・水・木曜ナイトカフェ)
ナイトカフェ営業時間 17:00~21:00(7/10-12/31)

* 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!

お正月に華を添える和菓子を手作りしてみませんか? ちょっと手間はかかりますが、味は格別ですよ。



ゆり根の練り切り



<材料(約4個分)>

ゆり根	120g程度 (直径約8cmの大きさ1個分)
白あん	50g
上白糖	30g
白玉粉	5g
水	約5~7g
色粉(赤)	耳かき1杯程度
水	数滴
こしあん	40g(4等分する)

白あん、こしあんは、和菓子屋さんで購入できます。

<作り方>

- ゆり根を1片ずつ丁寧に洗う。褐変した部分と芯の部分は取り除く。
- 小鍋に1.のゆり根と、ゆり根が浸るぐらいの水を入れ、火をかけ、沸騰したら、火を弱め、ゆり根に火が通るまで数分煮て、ざるにあげて水けをきり、目の細かい網で裏ごしする。
- 直径15~18センチの耐熱ボールに裏ごしたゆり根100g、白あん、上白糖を入れ、ゴムべらでよく混ぜ合わせたら、乾いたキッチンペーパーをかぶせ、「電子レンジ500~600Wで1分半加熱し、取り出して混ぜる※」。
- ※を3~4回繰り返して、軽く生地をつまんで、手についてこなくなる状態の生地を作る。
- 白玉粉と水を混ぜ、耳たぶ程度の硬さになるよう水分調整する。小鍋に湯を沸かし、白玉生地を小さな平たい団子にし、お湯の中に入れて、団子が浮いてきたら火を止めそのまま置いておく。
- 4に5の白玉団子の水気をきって入れ、4と同様に電子レンジで1分程度加熱後、ゴムべらでしっかりと混ぜ、白玉団子とゆり根の生地を合わせる。うまく混ぜられない場合は、さらに電子レンジで加熱し、しっかりと混ぜ合わせる。
- かたく絞った布巾に6を親指程度の大きさにちぎってひろげ、粗熱が取れたらもみまとめる。この作業を生地が完全に冷めるまで3~4回繰り返す。
- 7の生地を2等分し、片方に水で溶いた色粉を混ぜてピンクの生地を作る。
- 白とピンクの生地をそれぞれ4等分して丸め、2色の生地をひとつずつ、しっかりとくっつけた後、手のひらで平たくし、こしあんを包む。
- ラップで包み、茶巾に絞り、出来上がり。

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 坂井 孝

くすくすひろば イベント情報

- ◆ 12月10日(木)~15日(火) 「大和田幼稚園 作品展」
- ◆ 12月17日(木)~1月14日(木) 「守口来住80年記念 黒岩淡哉の世界展」 主催:大阪国際大学国際教養学部展覧会実行委員会 代表:村田隆志准教授
- ◆ 12月19日(土) 1月16日(土) 13:30~15:00 はーとびあ健康講座 12/19「介護予防運動 ストレッチで健康な体を!」 1/16「正月太り解消!メタボと糖尿病」
- ◆ 12月20日(日) 1月10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
- ◆ 12月26日(土) 10:30~11:30 アレンジフラワー
- ◆ 1月17日(木)~1月31日(日) 「春日地区公民館運営委員会作品展」

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ラサ1F COC地域交流センター『くすくすひろば』 *水曜定休