

おきにいり



大学から少し行ったところに道路沿いの桜並木道があります。車でわき見運転を注意しないといけないぐらいきれいな桜の並木道を超えて左に曲がると、「藤田公園」に到着します。ここはおススメのお花見スポットです。公園の中央は少し高台になっていて360度まわりに囲まれます。お散歩コースとしても近隣の方々にも人気で、桜の下でお花見をする方もたくさんいます。せひ、お弁当を持って行ってください。（本部職員 K）

見て!見て!うちの〇〇ちゃん

「ムーちゃん」

生後7カ月のムーちゃんです。生後間もない時から食いしん坊で、こんなに大きくなりました。フワフワの柔らかい被毛が自慢のとってもおっとりした男の子です。手でフードをあけるとムニャムニャしゃべりながら食べてくれます。（本部 K）



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!



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

『くすくす』は、みなさまの「くらし」と大阪国際学園の「まなび」をつなぐたい、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」

「もり吉」スイーツコンテストで

「もりぐち・未来大使賞」を受賞!

3/18 守口市のシンボルキャラクター「もり吉」スイーツコンテストで本学の中野杏奈さん、川村夕夏さんの『もり吉ようかん』が「もりぐち・未来大使賞」を受賞しました!甘じょっぱい守口漬のグラッセを入れることで絶妙な食感と風味がクセになります。(大学・短大)



兵庫医療大学と連携協定

3/28 特進コース(薬学系)では昨年に続き今年も希望者全員が薬学系大学に進学が決まりました。今回の協定により薬剤師を目指す滝井生のために、新たに『薬学基礎』の授業が開講され、大学教員による出前講座や大学の施設を利用した実習等で単位を認定することになりました。(滝井高校)



新しくなった本園舎の内覧会開催

3/24 園庭から光が差し込む明るい玄関ホールや、かわいい保育室、森林をイメージした『フォレストホール』等、新しい匂いのする園舎。吹き抜けの2階には『走ろうか』『語ろうか』『登ろうか』等、子どもたちが楽しめる場所がいたるところに準備されています。(こども園)



イベント情報

大阪国際大和田中学校・高等学校 吹奏楽部

第24回 Spring Concert

4/19 (水) 開場 16:00 開演 16:30

第1部 演奏
第2部 音楽劇〈消えた私の本命チョコ〉
予告篇をこちらからご覧いただけます。
(https://youtu.be/Nj4qJdiR)

4/22 (土) 開場 13:30 開演 14:00

第1部 演奏 (OB・OG合同演奏)
第2部 音楽劇〈ピノキオならぬキノピオ〉
予告篇をこちらからご覧いただけます。
(https://youtu.be/WBEzFkFvtp4)



会場: 奥田メモリアルホール
入場無料: たくさんのご来場お待ちしております。

トドラーデー

5/9 (火) 5/23 (火) 10:00~10:50

新園舎での開催を予定しています。



くすっとくらぶ スタンプデー

5/29 (月) 14:00~16:00

大阪国際大学1号館1Fの Caffe Girdino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。

*スケジュールは変更になることもあります。

2017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—

2017年4月号

No.50

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。

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 ～新着本 編～

今月の展示コーナーは、改装工事のため約1か月休館していた間に入荷した本をご紹介します。例えば…『自然な敬語が基本から身につく本』『きょうはたんじょうび(絵本)』『キレイゴトぬきの就活論』『帝国ホテルの考九方』『日本国憲法を考える』その他にも、たくさん入荷していますので是非、図書館へお越しください!



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

※ 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

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
水曜ナイトカフェ 18:00~21:00 (第2・4)

シネマ・カフェ

映画に登場する 世界の料理を召し上げ!

第4回 4月27日(木) 14:30~16:00

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お話と、「リリィ、ハチミツ色の秘密」の「エンゼル・ケーキ」、「ヘルプ〜心がつなぐストーリー〜」の「チョコレート・パイ」、「レインマン」の「ペパロニ・ピザ」をお楽しみいただけます。
参加費 1000円



*季節により営業日・営業時間が変わります。

Let's ちゃれんじ!

「もり吉」スイーツコンテストで、「もりぐち・未来大使賞」を受賞した『もり吉ようかん』を作ってみよう!!



材料 (6人分)

※トトロっぽいですが、「もり吉」のイメージです。

グラッセ… 守口漬 10g 砂糖 20g 水 6g
ようかん… 粉寒天 4g 水 400g こしあん 600g 砂糖 80g
飾り用… 白あん 150g 抹茶 小さじ1 粉寒天 1g 水 100g

作り方

グラッセ

- ① 守口漬を5mmのさいの目切りにして、数分水につけて塩気を抜き、ペーパータオル等で水気をとりす。
- ② 小さい鍋に水と砂糖を入れて火にかける。
- ③ ふつふつしてきたら、守口漬を入れて5分間煮詰めて(ゴムベラで混ぜる)完成!



ようかん

- ① 水に粉寒天を入れて火にかけて溶かす。
- ② 完全に寒天が溶けたら、砂糖を入れて溶かす。
- ③ 砂糖が溶けたら、火を止めて、こしあんを入れる。
- ④ こしあんが完全に溶けたら、型に入れ、一緒にグラッセも入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で30分程冷まし、型からはずして完成!



協力 大阪国際大学人間科学部 喜多野ゼミ