

お知らせ

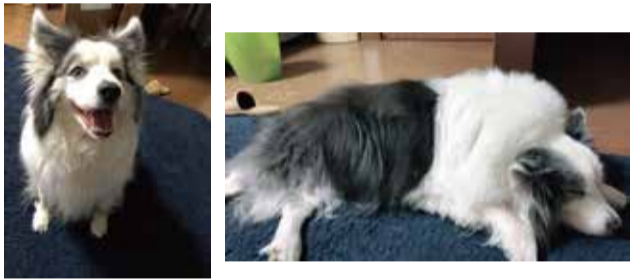


1月31日(水)に関西テレビの朝の情報番組『よーいドン!』から番組リポーターの織田信成さんが来られ、本学を紹介して下さいました。織田さんはアレーパス部の高所避難訓練を見学&体験されたり、部活顧問の人間科学部スポーツ行動学科 西岡やかり准教授のお話を聞かれました…興味津々でした。放送は3月14日か21日(水)の予定です。学園の近辺も取材されたそうなので、皆さまがよくご存知の人や場所が登場するかもです。是非、ご覧ください。

見て!見て!うちの〇〇ちゃん

「キノちゃん」

「我が家で飼っているボーダーコリーのキノです。好きな食べ物はりんごと甘いお菓子。寒い日は、飼い主の布団を占領して一緒に寝るのが恒例。今年で18歳、おじいちゃんになったけど長生きしてほしいです。」(大学職員D)



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!



さらにいろんな情報を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」をつなぐたい、そんな思いを込めたフリーペーパーです。

1月の「つながりニュース」

■ 大和田中高吹奏楽部「お招きいただき、ありがとうございました!」

新年早々、吹奏楽部が松愛会(PanasonicのOB会)の新春懇親会と地域の介護施設、げんき屋デイサービスにお招きいただき演奏を披露しました。皆さまのご声援や拍手、温かい会場の空気感に、想いを込めて演奏しました。(大和田中高)



■ 国際観光学科2年生ゼミが守口歴史探検隊を結成

守口市の歴史的資源の調査とそれらを地域の宝として観光に活用する方法を探るため、探検隊を結成。守口門真歴史街道推進協議会事務局 加藤忠廣様によるガイドのもと、東海道57次(京街道)のなごりを求めて、文祿堤から雑宗寺を散策しました。これからも守口市の観光の可能性について研究をおこなっていきます。(大学・短大)



■ 野崎徳洲会病院にて看護師体験

看護進学コースの2年生たちが、野崎徳洲会病院にて「採血体験」「バイタルサイン測定」「自己血糖測定」「マウスケア」「車いす体験」「ベッドメーカー」などを体験。初めて本物の注射器を扱い、血糖測定などのドキドキの体験をしました。ありがとうございました。(滝井高)



イベント情報

こども園 トドラーデー

3/6 (火) 10:00~11:00
ひよこ組さんと一緒に遊ぼう!



OIU&OIC 防災フェスタ 2018

2/25 (日) 10:00~15:00 (受付9:30~)

会場: 大阪国際大学・大阪国際大学短期大学部 守口キャンパス
定員: 300名(先着順)
参加費: 無料

申込方法 『防災フェスタ2018』参加希望
・氏名(ふりがな)
・年齢
・電話番号
・FAX番号
・メールアドレス



↑上記の内容を明記の上、
【ハガキ】【FAX】【メール】のいずれかでお申込みください。

お申込み

〒570-8555 大阪府守口市藤田町6-21-57
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
FAX: 06-6902-0619
メール: collabo@oiu.jp

お問合せ TEL: 06-6902-0617 (平日9:00~17:30)

- 講義 災害・水害を学ぼう!
- 子ども 防災教室
- 避難所 生活体験!
- 高所避難 訓練見学!
- お役立ち コーナー!
- バケツリレー 消火訓練!
- 起震車 試乗体験!
- 昆虫食 試食体験!

なごなご役立つ防災イベント盛りだくさん!

*スケジュールは変更になることもあります。

2018年2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

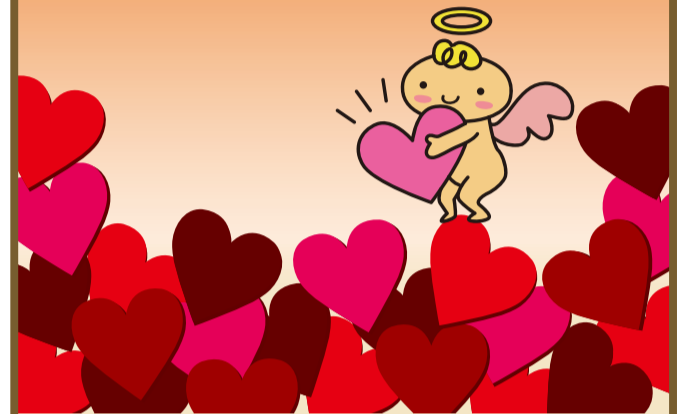


くすくす

—まなび・くらし・つながり—

2018年2月号

No.60



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

【図書館】特別展示コーナー『なぜ〜のか』の本あつめました編

今月の図書館では、『なぜ〜のか』(どうして〜のか)というタイトルの本を集めてみました。普段疑問に思っていないことでも、「なぜ〜のか?」と聞かれると知りたくありませんか?おもしろいタイトルから難しいタイトルまでいろいろな本を展示していますので、是非この機会に図書館へお立ち寄りください。お待ちしております♪♪

※ 3月末頃まで



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階のみ営業】11:00~15:00

カフェGiardino

営業時間 11:00~14:00

食堂、カフェとも新年度までは短縮営業になります。



シネマ・カフェ

映画に登場する 世界の料理を召し上げ!

第14回 2月24日(土) 14:00~15:30

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映画のお話と、今回お届けするのは、『ノックアウトの恋人』のブラウニーです。

ドリンク付きで参加費 500円♪

氏名・住所・電話番号・参加日・参加人数を明記の上、FAX 06-6901-3716 またはくすくすのホームページよりご応募下さい。



Let's ちゃれんじ!

おみな祭りに合わせてあま酒をおうちで作ってみませんか? アルコールを含まないので、小さなお子様にも安心して召し上がりいただけます。あま酒は、健康や美容面での効果が大きく期待できそうです。作り方はいろいろありますが、今回は炊飯器で作ってみました。



材料

米糀 300g
もち米(なげれば白米) 1合
水(湯冷まし) 200~500ml

作り方

- ① もち米は良く研いで水に浸けておき(2時間くらい)、2合分の水でおかゆを炊きます。(炊飯器のおかゆコース等)
- ② おかゆが炊き上がるまでに、米糀を一粒ずつ丁寧にほぐしておきます。
- ③ 炊き上がったたら内蓋を取り出し、湯冷ましを加えてかき混ぜながらおかゆの温度を60℃くらいまで下げます。そして②の米糀を加え、さらによくかき混ぜます。



- ④ 内蓋を炊飯器に戻して保温にセットし、蓋をせずに布巾を被せ、60℃前後をキープしながら8時間以上おきます。
*できれば1~2時間ごとによくかき混ぜます。
- ⑤ 時間が経つとどろどろとした液状になり、甘みが増して完成です。



★飲む時は、好みの濃さに薄めたり、塩を加えて甘さを調節してください。豆乳と混ぜ合わせても美味しいですよ!! ←写真は豆乳を入れています。