

平成29年6月1日

第26号

北坂戸 にぎわいサロン 通信

城西大学

発行所・編集:城西大学総務課
〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1
<http://www.josai.ac.jp/>

お問い合わせ

- ・城西大学総務課
または北坂戸にぎわいサロン
- ・電話:(大学)049-271-7712 (サロン)049-283-4750
- ・開放日:水・木・金・土・日 11:00~17:00



「開館日変更のお知らせ」

4月から下記の通り、開館日また開館時間が変更となりました。ご利用いただく際は、ご注意くださいますようお願いいたします。

- 1.開館日 水・木・金・土・日
- 2.開館時間 11:00~17:00
- 3.休館日 月・火 (8月・2月・3月)
- 4.利用料 無料

さきたま学講座

今年も「さきたま学」講座では、「さきたま」を知ることを通じて、「自分が何者なのか」を考えるための講座を準備いたしました。多様な視角から「さきたま」に接近する各講座が、新たな「さきたま」を発見し、「さきたま」の魅力を感じ、そして「自分が何者なのか」を考える場になることを願っております。みなさまと会場でお会いできることを心より楽しみにしております。

開催日:6月17日(土)13:30~15:30

場所:城西大学坂戸キャンパス 清光会館4階401教室

講師:日本家紋研究会会長 高澤 等 氏

※ 一般受講料は1000円です。

薬学部コラム

「食すのは日本だけ?!」

蒸し暑い日が続くこの季節、薬味として活躍する茗荷(みょうが)ですが食材として使われているのは日本だけだと言われています。中国では漢方薬として使われています。茗荷には血圧降下作用、むくみ解消に作用するカリウムが豊富に含まれています。また、茗荷特有の香り成分は、 α -ピネンという精油成分で食欲増進作用があります。食欲が低下しやすいこの季節にピッタリなメニューをご紹介します!

考案者

城西大学大学院 医療栄養学専攻 食品機能学
講座 修士2年 管理栄養士 野村佳歩



「さっぱり!茗荷の混ぜご飯」
詳しいレシピはサロンにて

