

**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
- ・開館日:火・水・木・金 11:00~17:00



**\*重要\***

北坂戸にぎわいサロンは8月1日~31日まで休館です。

**城西大学男子駅伝部 学生三大駅伝 初のフル出場決定!!**

全日本大学駅伝(11月4日)の関東予選会が6月30日、さいたま市浦和駒場スタジアムで開催され、城西大学男子駅伝部が見事総合3位で予選通過し、2年連続7回目の出場を決めました。出場が決定している出雲駅伝(10月8日)、箱根駅伝(1月2日、3日)と合わせて、学生三大駅伝全てにおいて出場権を獲得しました。これは城西大学男子駅伝部の創部以来、初の快挙となります。秋の駅伝シーズン、城西大学男子駅伝部への熱いご声援をどうぞよろしくお願いいたします!



**学生三大駅伝スケジュール**

期日	大会名	テレビ放送
10/8(月)	第30回出雲駅伝	フジテレビ系列
11/4(日)	第50回全日本大学駅伝	テレビ朝日系列
1/2(土) 1/3(日)	第95回箱根駅伝	日本テレビ系列

薬学部  
医療栄養学科  
コラム

**「そうめんの意外と  
知らない加工法」**

暑い夏、冷えたそうめんを食べたくなりますが、みなさんはそうめんをどのように製造するかご存知ですか。そうめんは小麦粉に食塩と水を混ぜてよく練り、食用油を塗り、引き延ばして乾燥、熟成させます。出来上がったそうめんは時間の経過とともにグルテン変性と脂質の酸化が起こり、歯切れの良さと滑らかさを生みます。(=厄(やく)現象)古いそうめんほど美味しいと言われるのはこのためです。

**【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 小林 亮介**



**和風そうめんバーガー  
詳しいレシピはサロンにて**

