

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



8月の開館日について

4(火)、5(水)、6(木)、7(金)、25(火)、27(木)、28(金)のみ開館します。
(当面の間、完全予約制とさせていただきます。)

城西大学水田美術館の“オンライン美術館”開館中です

新型コロナウイルスで、城西大学内にある「水田美術館」は、当面の間地域の皆さまにご来館いただけない状態が続いています。

そこで、インターネットを利用した“オンライン美術館”を開館しています。2018年度と2019年度の展覧会でご紹介した浮世絵版画を、お家のパソコン、タブレット、スマホでご鑑賞いただけます。

また、「ぬり絵で浮世絵」や、「簡易組上絵」も今だけ限定で体験できます。どちらもちょっぴり難易度高めの“大人向けレベル”です。インターネットのつながるパソコンとプリンターのある方は、ぜひ大人のぬりえと図画工作を涼しいお家中で楽しんでみませんか？

☞ <https://www.josai.ac.jp/~museum/>



薬学部医療栄養学科コラム

科学の視点で見る美味しいの作り方

あめ色玉ねぎは香り豊かで美味しいですよ。これは、玉ねぎに含まれるアミノ酸と糖が反応することで香気成分が生成されるためです。また、メラノイジンが作られることで玉ねぎはあめ色に色付きます。この反応をメイラード反応と言います。ケーキや焼魚の色や香りの形成もメイラード反応によるものです。パリンとブドウ糖の反応ではチョコレートの香りが作られるように、メイラード反応といってもアミノ酸や糖の違いにより多様な香気成分が生じます。



簡単！冷製オニオンスープ

材料 (4人分)

玉ねぎ	小4個	水	800ml
オリーブ油	大さじ1	塩	小さじ1
バター	30g	コンソメ	1個

作り方

- ① 玉ねぎを薄切りにする。
- ② 耐熱容器に玉ねぎを入れ、ふんわりとラップをかけて500wで5分加熱する。
- ③ 鍋にオリーブ油、バター、加熱した玉ねぎを入れ玉ねぎがあめ色になるまで炒める。焦げ付きそうになったら水(分量外)を加える。
- ④ 水を800ml、コンソメを加え蓋をして10分に煮込む。
- ⑤ 塩で味を整える。
- ⑥ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。



ポイント！時短 あめ色玉ねぎの作り方！

フライパンで炒めてあめ色玉ねぎを作るのは時間がかかりますよね。

電子レンジである程度玉ねぎを加熱してからフライパンで炒めると調理時間を短縮できます。少し多めに作り、製氷皿を使って冷凍保存する方法も一人分のスープが作りやすくなりオススメです。

1人当たりの栄養素

栄養素	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	鉄 (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
計算値	141	1.7	13.5	11.2	233	0.5	2.3	2.5

【考案者】

城西大学大学院 医療栄養学専攻 食品機能学講座
博士後期3年 管理栄養士 野村 佳歩