

北坂戸 にぎわいサロン 通信

城西大学

発行所・編集:城西大学地域連携センター
〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1
<https://www.iosai.ac.jp/>

お問い合わせ

- ・城西大学地域連携センター事務室 または北坂戸にぎわいサロン
- ・電話:(大学)049-271-7713 (サロン)049-283-4750
- ・開館日:火・水・木・金 11:00~17:00



お知らせ

12月24日~1月10日まで休館いたします。

2024年も大変お世話になりました

2024年もあとわずかとなりました。北坂戸にぎわいサロンは、おかげさまで10周年を迎え少しずつ地域の方々に認知していただいております。2020年の新型コロナウイルス感染症の拡大の際は、休館も多く、みなさまにはご不便をおかけしたこともございましたが、やっと、地域のみなさまと大学が交流できるイベントなどを再開できるようになりました。

今年は、2月に「男女駅伝報告会」3月に書道サークル企画「世界でひとつだけのオリジナルグッズを作ろう!」4月に「作品展&即売会」7月に「にぎわいサロン10周年イベント」8月に漢方研究会企画「アロマキャンドル製作体験」と5つのイベントにおいて様々なかたちで地域と大学が交流して開催できました。ご参加いただいたみなさまありがとうございました!

2025年も地域のみなさまと大学が交流してにぎわいが生まれるようなサロンにできればと考えております。

2024年も大変お世話になりました。2025年もどうぞよろしく願いいたします!

年末年始休館のお知らせ

2024年12月24日(火)~2025年1月10日(金)まで休館いたします
2025年1月14日(火)より通常開館いたします



薬学部医療栄養学科コラム(レシピはサロンまで!)



ポルトガルの郷土料理を知ろう!



ポルトガルは豊かな自然に囲まれており、海鮮料理や肉料理など、新鮮な食材を使った様々な料理を楽しむことができます。ポルトガル料理は日本人にとって親しみやすい料理であるといわれています。

タラとじゃがいものグラタンは「バカリャウ・コン・ナタス」と呼ばれています。バカリャウとはタラを塩漬けにして干したものです。本場では干しタラを使いますが、今回はマダラを使いました。生のタラでも、冷凍のタラでもおいしく調理できます。

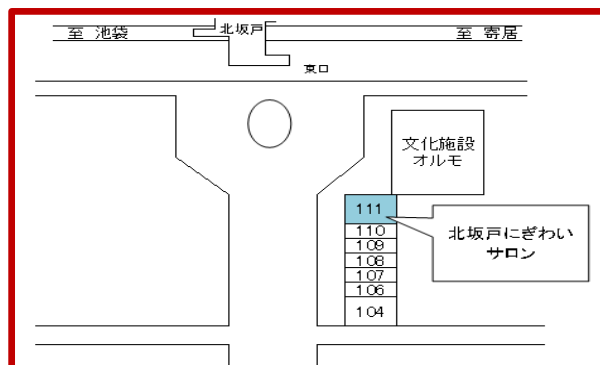
ぜひポルトガルの郷土料理をお楽しみください。



【考案者】 城西大学大学院 医療栄養学専攻
生体防御学講座・食品機能学講座
修士1年 津金彩花 小山昂輝



タラとじゃがいものグラタン
(バカリャウ・コン・ナタス)



詳しいレシピはサロンで配布しています♪