

はまなすの実

—第29号—

北海道文教大学同窓会つるの会会報
発行責任者
つるの会 会長 後藤田倫子
発行 令和6年2月1日



創根支部会のみなさん

第29号記事一覧

- P1 表紙(創根支部会)
- P2.3 創根支部会開催報告
- P4.5 大学祭への出店協力
洗濯機寄贈報告
- p 6. 学園創立80周年事業寄付報告/よりみち
- p 7. O B O G 訪問
- p 8. 支部長だより
- p 9. 令和5年度事業報告・決算見込み・予算案
- p 10. 令和5年度総会の案内
研究助成金募集案内
編集後記

同窓会室から

同窓会室は、大学1号館2階に位置しています。次の時間帯に在室しておりますので、電話連絡やお越しの際はご注意ください。



同窓会室の
在室時間は

月、火、金曜日の

10時から14時まで

釧根支部会開催報告



後藤田会長挨拶



釣井支部長の挨拶



令和5年10月28日(土)に、つるの会釧根支部会が釧路市のANAクラウンプラザホテルにて開催されました。懇親会は釣井支部長、後藤田会長の挨拶から始まりました。学生時代のお話から現在にいたるまで、時の流れや環境の移り変わりなどのお話がありました。会場は昔の風景を思い出しながら、和やかな雰囲気包まれていました。

当日参加できなかった同窓生からは、同窓会案内を目にした時に会とのつながりを感じられ、学生時代に思いを馳せることができましたとありました。

講演は食物栄養学科28期生で栄養教諭として現在も最前線で活動をしている東定利氏からそのお仕事についてご講演をいただきました。

東氏は学校栄養職員として歌志内市学校給食センター、恵庭市小学校給食センターを経て、現在は江別市立大麻小学校にて勤務をしています。



東氏によるミニ講演会

江別市立学校給食センター(元野幌センター)は開設23年、調理能力は1日8000食もあり、現在は1日6600食ほどを小学校11校、中学校5校に提供しています。使う食材は地元の農産物を積極的に使用し、美味しい給食を提供しています。

栄養教諭の制度は平成16年7月1日に施行され平成17年度に10名の配置から始まり、北海道には現在480名の栄養教諭、59名の学校栄養職員が配置されています。

この栄養教諭は栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教育職員として、その専門性を十分に発揮し、学校給食を生きた教材として有効に活用することなどによって食に関する指導を充実していく事が期待されています。

その流れで平成17年7月15日には食育基本法が施行され、当時の所轄省庁は内閣府、内閣総理大臣の直轄でした。

食育基本法の最終目的は、食育によって生涯にわたって健康で文化的な生活を国民が享受し、結果として豊かで活力ある社会が実現することにあります。そのためには食育を推進するための包括的な計画が必要になります。

学校給食では基本的なマナーや雰囲気作り、健康的な食事から栄養素の働きや味覚の発育、給食の準備や身支度手洗いから食事の安全・衛生を学ぶ事が出来ます。

栄養教諭が関わる教科の家庭科、保健体育、総合的な学習の時間、特別活動ではいかに子どもたちに信頼をしてもらい、先生方との距離感を縮められるかでその教育の効果が変わってくるということを教えていただきました。

〈池内 朋弥〉



参加者による近況報告

定年になり3年目、
68歳となり薬も増えてショックですが、
体に気を付けて頑張っております。
皆様もお体を大事に頑張って
くださいませ(^^)/

幼児教育学科7期
齋藤 智代

欠席となり残念ですが、
楽しい会となりますように。

食物栄養学科7期
浜口 絹代

出席できず残念ですが、
コロナ禍が明け、
久々の同窓会案内で、
学生時代に思いを馳せました。
懐かしい思い出が沢山です。

食物栄養学科
匿名

OB・OG&健康栄養学科コラボレストラン開催



オープン前には、用意した100食分のチケットが完売しました。

無事完売したチケットの売上げは、大学祭を主宰する学生会へ、その活動補助として例年通り寄付をしております。

豚丼については部位も腕と肩ロースを

2023年10月8日(日)開催の大学祭に、今年もOB・OG&健康栄養学科コラボレストランとして参加いたしました。

現役健康栄養学科生としては、3年生から4名、また、OBは紋別、北見、黒松内や小樽など各地から遠征し力を貸してくれました。

フロアでは、松木寛美(幼教17期)さんによる手作りの装飾が食堂に季節感と彩りを添えています。



メニューはOB中川さん(健康7期生)考案で、地元恵庭産のブランド豚である“恵庭米豚三源豚”を採用した豚丼と秋らしくきのこを使ったお味噌汁のセットを提供。

当日は大学側が協定を結んでいる市町村によるキッチンカーでの軽食提供参加も多数あり、完売するか心配の声もあがっていましたが、レストラン

組み合わせ、背油も投入し、豚肉の脂身の甘さが堪能できる一品に仕上がり、焼いているその匂いが、食堂の外廊下まで流れていき、行列が長くなってしまいました。そのため、開店と同時に行列になったお客様に、待っていただく時間もできてしまいましたが、給食実習室を管理している先生や助手の先生などの力を大いにお借りし、無事1日をのりきりました。

毎年、何かしらの工夫や驚きをメニューに加えてくるOBOG達の献立力に、本当に心強さを感じていますし、皆さん、元の職場に帰った後もそのアイデアを職場での献立に生かしているとも聞いています。

OGOBOとしての参加を機に日頃の悩みを相談できるネットワーク作りであったり、久々に合う仲間との時間が気分転換であったりと、業務多忙ななか、休日を利用して参加してくださる皆さんにとって何かしらの機会を提供できていたら、同窓会としても意義のある事業だと思います。

また、参加して下さる学生さんにはこの企画を将来の栄養士像を描く機会の一つにしてもらえたらと同窓会では考えています。

〈山本 由香子〉

参加したO B O Gからの声

私は、イオン北海道の農産で野菜売り場を担当しています。現在は、商品提案のPOPを管理栄養士の資格を用いて作成しています。

今回、恵華祭にてOG・OB&健康栄養学科コラボレストランに参加させていただいて、同期生の調理担当の中で私のみ給食関係の職種に就いて居らず、大量調理のブランクがある状態での調理となり、正直ついて行けるか足を引っ張るのではないかと不安に感じていました。

しかし、責任者の的確な指示と、役割分担のおかげで当初の不安を払拭することができ、調理に臨むことが出来たほか、調理時間を短縮するコツや、通常の大量調理では行うことが出来ない味をより良くする方法を学ぶことが出来ました。

このコラボレストランで学んだことを、仕事の中でも生かし、商品見本などを作成して行きたいと思っています。

最後に、コラボレストランに参加するきっかけを作っていただいた関係者の皆様に感謝申し上げます。

2023.3月卒業 西 晟吾



私は給食委託会社に就職して半年以上が立ちました。今は栄養士としての仕事を行う上で必要となる知識・経験を厨房に出て学んでいます。厨房業務は時間で動くため日々どのように動くことで効率的に仕事を出来るか、また、働いている栄養士が何を見て仕事をしているかなど考えながら働いています。仕事は大変なことも多いですが今は自分のためにも頑張っています。

今回の大学祭でO G O Bコラボレストランへ参加し、いい経験を積ませて頂きました。自分が大学1年生の頃はまだコロナがなく、実施しているのは知っていたものの実際には行ったことはなかったため今回が行くのも、やるのも初めてで、雰囲気など不安なことも多少はありましたがやりきることが出来ました。諸先輩方は仕事も早く、また、ためになる話も聞くことができ参考になることが多くありました。参加自体はなんとなく決められたものでしたが、今は参加して良かったと思います。

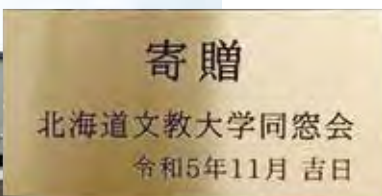
2023.3月卒業 塚原 蒼渡



全自動洗濯機を寄付いたしました!

出店にあわせ毎年お借りしている給食管理実習室へ配管工事費も合わせて全自動洗濯機を寄贈いたしました。実習時に使われる大量の布巾の後片付けに是非役立てて欲しいです。

学園創立80周年記事業にかかる寄付を行いました



学園では、野球部が強化してクラブと指定されたのを機にスポーツ部の練習施設を整備するためスポーツアリーナの建設が進められています。

つるの会では、その施設内で使用される音響機材(200万円相当)を寄付いたしました。



新規開発が進む地域にある

レトロな雰囲気と 家庭料理

今回訪れたお店は、札幌市中央区・地下鉄東西線バスセンター前駅より歩いて5分のところにある家政学科10期生鈴木智子(旧姓石黒)さんが営む飲食店。この地域は創成イーストと呼ばれており再開発が進みオフィスビルや高層マンションが増え、さらに北海道新幹線延伸により注目されている場所である。

そんな新しいまちづくりが進み盛り上がりを見せる場所にあるのが、時間が止まったようなレトロの雰囲気と美味しい家庭料理を味わえる「鈴の家」さん。

「鈴の家」さんは2015年に自宅を改装しご家族で開店。まず何よりも伝えたいのが居心地の良さである。もともと生活していたスペースを改修したこともあってくつろげる空間に。いわゆる『実家に帰ってきたかのような安心感』で来たら落ち着く、また行きたくなる、そんな居心地の良さを是非味わっていただきたい。

「鈴の家」さんは、昼は肉や魚をメインにした定食や丼物を提供する定食屋、夜は自家製梅酒や日本酒、ビール、そのほか美味しいお酒とそれに合う肴、お惣菜を提供する居酒屋となっている。

料理に込めるこだわりは『食材の美味しさを引き立てる』とのこと。手作りへのこだわり、下処理のこだわり、器選びのこだわりが美味しさと満足感を一層高めているように感じる。取材の時にいただいた料理はどれも絶品。家庭料理の定番、焼き魚やだし巻きたまご、ボリュームのあるアジフライや鶏唐揚げ、お酒のアテに刺身などをいただいた。中でも個人的に一番衝撃を受けたメニューは『自家製梅酒』である。親の世代から、自宅に実る梅を漬けて梅酒を作っており50年以上漬け込んだ梅酒を提供していた。時間の経った梅酒は徐々に味のカドが取れて、マイルドで深みのある味わいに。提供できる量は限られているので興味ある方は、お早めの来店がおすすめ。

ちなみに「鈴の家」さん、超リーズナブル。ボリュームたっぷりの定食を求めるお客様も多くランチタイムの、特に12～13時まではいつもほぼ満席状態。ディナータイムでも居酒屋メニューに限らず定食も注文可能で、仕事帰りに食事をしていくサラリーマンや、グループで飲みにくる方々と次から次へと来客のある人気店です。

札幌在住の方、札幌を訪れる方、お一人でも、グループでも、昼でも、夜でも、美味しい料理と素敵な時間を満喫しに訪れてみてはいかがでしょうか？

〈高瀬 英俊〉



衣はサクフリ、
身はふっくらのアジフライ

ジューシーな唐揚げに、
ガツンとくるネギだれで
お酒が進む



昆布でメタヒラメのお刺身

家庭料理 鈴の家(すずのや)

〒060-0053 北海道札幌市中央区南3条東4丁目

営業時間

11:00～15:00(ランチ) 18:00～22:00(ディナー)
定休日/日曜日(※土曜と祝日は営業しています)

「Do-Clinic整形・運動器リハビリテーション」に理学療法士としてお勤めの、理学療法学科3期卒業の朝野玄太さんにお話を伺いました。実はインタビューの小松もDo-Clinicで骨粗しょう症の患者さんやアスリートの方々の栄養相談を担当させていただいております。

勤務中は部屋が違うので中々お互いの仕事の場面を見る機会はありませんが、共通の患者さんを担当するケースもあります。



理学療法学科3期卒業

理学療法士 朝野玄太さん

小松 早速お話を伺いたいのですが、まずは理学療法士を目指した理由を教えてくださいませんか？

朝野 学生の頃にスポーツで怪我をして、お世話になったことがきっかけで理学療法士という仕事を知りました。母が看護師として働いていたこともあり、更に職業について深く知ることができ、スポーツ領域の理学療法士を目指す道へ進むことを決めました。大学在学中はとにかくアルバイトに打ち込んでおり、あまり真面目な学生ではありませんでした。しかし、様々な社会経験を重ねる中で「社会に貢献する在り方」や「自分が求める社会人像」などを考える機会が多くありました。その中で、スポーツだけでなく、より多くの方々と関われるようにと運動器領域に視野を広げ、卒業後は整形外科急性期病院へ就職いたしました。

小松 Do-Clinicでのお仕事についてお聞かせください。

朝野 「すべてのライフステージで運動機能の向上に貢献する」という理念のもと、幅広い年齢層や活動レベルの方々に対して、外来での運動器理学療法を提供しております。医師と理学療法士がそれぞれの専門性を活かして連携し、より近い距離で協働して診断・評価・治療にあたることができる点は非常に大きな強みであると感じます。臨床業務以外にも、組織内マネジメント業務や他事業への取り組み、研究活動など幅広い経験をさせていただいております。

小松 学生時代に思い描いていた理学療法士像と実際の現場とのギャップを感じたことはありましたか？もしあればお聞かせください。

朝野 当たり前のことかもしれませんが、入職当初は諸先輩方と比較して何もできない自分に落胆することが多かったです。資格を取ることがゴールではなくスタートだと身をもって感じました。

小松 オフの過ごし方や趣味などをお聞かせいただけますか？

朝野 研修会への参加、院外での体操教室サロン運営やスポーツ支援活動、研究活動、北海道理学療法士会での業務など、仕事が趣味のような日々を過ごしておりました。思い返すと、知識や技術、経験を重ねたいという想いから焦っていたのかもしれませんが。幸いなことに体力には自信があったので、積極的に取り組めた結果が今の自分に繋がっていると感じております。最近では継続して続けることと辞めることを決め、家族や友人と過ごす時間を増やしました。ウィンタースポーツやキャンプなど、趣味の時間も増えました。

小松 今後、理学療法士として目指すところがあれば教えてください。プライベートの目標でも構いません。

朝野 理学療法士としての学びにゴールはないと考えております。自己研鑽を続けていくことはスペシャリストとして必須であり、時代に適した質の高い理学療法を提供できるよう努めていきたいです。また、専門性は研鑽しつつも、世の中の変化に柔軟に適応できる能力を身につけていきたいと考えております。自分の「在りたい姿」の解像度を上げた上で「なりたい姿」への具体化に向けて、常に挑戦する姿勢でいたいと思います。プライベートは月並みですが、家族や友人との時間を大切にしていきたいですね。

小松 お仕事前の貴重なお時間にインタビューに応じていただき、ありがとうございました。益々のご活躍を願っております。

〈小松 信隆〉

各地の支部長ご挨拶と近況



同窓会の力を 借りることで やりたいことが 叶う!

健康栄養学科1期卒
石狩支部長

須合 幸司

私は卒業後、同窓会との縁ができ、石狩支部長として13年間活動させていただいております。私は札幌市内の小学校で栄養教諭という仕事をしています。栄養教諭とは、学校給食の提供と子どもたちに対して、食に関する指導を行う仕事です。例えば、最近行った授業では、「コツコツチャレンジ」という学習を行いました。この学習は、骨密度を高めるための方法を自分の生活に取り入れていく学習です。子どもたちは、骨密度測定機を用いて、現在の骨密度を知ります。また、食事調査から、自身のカルシウム摂取量も同時に知ります。これを、クラス全員分を照らし合わせると、骨密度とカルシウム摂取量が単純に相関していない事実気が付きます。そして、骨密度が高い子どもが、たくさん運動をしていることや、睡眠時間が長いこと、朝食をしっかり食べているという点に目が向きます。この事実を知った子どもたちは、3カ月間の期間を設定し、自分の体を使った実験に入ります。それは、自分の生活習慣を分析し、どここの要素を変化させると骨密度アップに寄与するのかという実験です。例えば、「牛乳は全く飲んでいないが、100mlを3カ月間飲んでみる。」「今は15分の運動時間だが、これを30分に増やした生活を送ると、自分の骨密度は変化するのだろうか?」というような実験内容です。そして、運動を中心に考えた子どもには、今の運動量をつかむために、歩数計も貸し出します。この歩数計は、同窓会つるの会の「研究助成金事業」で研究助成を受けて購入したものです。歩数計を使うことで、客観的なデータが取れるだけでなく、子どもたちのモチベーションアップにも貢献します。私は、同窓会からの様々なサポートを受けながら、今後も子どもたちの身体作りを応援していきます。

令和6年の 支部会は 後志支部です!

食物栄養学科2期卒
後志支部長

小野 幸子



来年支部会があるので、協力してねと言うと『支部会って何かな』と聞かれると、一言でいい表せないのですが、皆さんつるの会の会報読んでいますか?と言いたいのですが届いていない方が沢山いらっしゃいます。

後志栄養士会にきている会員で文教大学出身の方を拾っても16学科と沢山あり、皆さんどのようにしていますか?

来年は、5月くらいをめどに支部会を開催したいと思っていますが、ほかの支部と又違った所を見て頂きたいと思います。

私は栄養科卒なので町村の栄養士は声掛けしやすいですし昨年度はタニタの料理コンクールで優勝したのも後志管内の文教大の卒業生で活躍しています。ほかの学科の卒業生も多方面で活躍している方々も沢山いると思います。なかなか聞こえてきません。先日先輩のようになりたいと、文教大学に入学しましたとお母さんと一緒に来て言われると、とてもうれしいものです。沢山の良き後輩が育ってくれることを祈ります。各支部長はどのように支部会をまとめていらっしゃるのか、お聞きしたいのと、支部会を実施することによってより一層仲間意識が増すことを期待して開催したいと思います。



発行: 倶知安町
監修: 倶知安消費者協会

レシピBookを作りました。

配布を希望の方は
同窓会事務局へ
連絡して下さい。
若干の用意があります。



1. 令和4年度同窓会総会及び入会式・卒業祝賀会

コロナ感染拡大の影響で中止・総会議案は文書による配布方式

2. 記念品贈呈 正会員加入者へネームペン

3. 同窓会名簿の整理 2023年12月末 会員数 22,704名

4. ホームページ更新 リニューアル検討に着手

5. 会報の発行 はまなすの実29号2月1日発行

6. 支部会活動 10月28日 釧根支部会開催

7. 大学祭へ出店 10月8日OBOG健康栄養学科コラボレストラン開催

8. 研究助成金 卒業生へ交付要綱を配布し周知を図る

9. 学園創立80周年記念事業へ寄付

スポーツアリーナへの音響機材200万 給食管理室へ配管工事含み全自動洗濯機25万



令和5年度決算見込み

令和5年3月1日～令和6年2月末日
(単位 円)

■収入の部

科目	予算	決算	備考
前年度繰越金	14,670,095	14,670,095	
会費			
正会員会費	2,980,000	2,980,000	令和5年3月卒業生(149名)
	20,000	40,000	卒業後の入金(2名)
準会員会費	360,000	340,000	令和4年度入学(17名)
	9,000,000	10,320,000	令和5年度新入生(516名)
		20,000	令和3年度入学(3年生1名)
		40,000	令和4年度入学(2年生2名)
雑収入	0	101,760	預り金より借り入れ(10万円)、書籍販売(1冊)
積立金繰入	2,000,000	2038,834	
利息収入	100	105	普通預金利息
計	29,030,195	30,550,794	

■支出の部

科目	予算	決算	備考
同窓会総会入会式及び祝賀会		0	
卒業記念品費	1,120,000	1,279,470	令和4年度入会記念品ネームペン451本(令和4年度・令和5年度卒業生) その他(のし袋等)
印刷費	1,600,000	550,036	令和4年度収支決算書類関係
通信費	1,800,000	872,500	電話代・切手代・決算書類一式送付料・インターネット料・振込み料
事務消耗品費	200,000	195,857	事務用品
会議費	150,000	113,435	三役会・役員会・大学祭準備会議・会報・ホームページ委員会
交通費	250,000	398,117	三役会・役員会・会報・ホームページ委員会交通費
アルバイト費	1,000,000	1,310,180	アルバイト費(2名/臨時2名分)
ホームページ管理費	380,000	327,360	年間管理費用(22,000円×2ヶ月+27,500円×10ヶ月)他ウイルスバスター代金
支部会開催費	500,000	408,590	支部会開催案内の往復はがき代・印刷・会場費・出席役員交通費
研究助成金	500,000	0	
大学祭出店費	100,000	190,166	食材費及び装飾代・交通費等
積立金	18,860,000	20,200,000	令和4年度入学生(494名分) 令和5年度新入生(516名)一般会計から預り金へ拠出
		2,452,779	過年度分繰越金の修正額
予備費	2,200,000	2,225,800	学園創立80周年記念寄付(スポーツアリーナ放送設備・給食管理室工事費及び洗濯機)
次年度繰越金	370,195	26,504	
計	29,030,195	30,550,794	

令和6年度予算(案)

令和6年3月1日～令和7年2月末日
(単位 円)

■収入の部

科目	予算	備考
前年度繰越金	26,504	
会費	9,260,000	令和2年度入学 463名分
利息収入	100	
計	9,286,604	

■支出の部

科目	予算	備考
同窓会総会入会式及び祝賀会	500,000	総会会場費、祝賀会・入会式会場費
卒業記念品費	1,300,000	令和6年度入会記念品(ネームペン)
会報費	1,500,000	会報印刷及び会報発送料(2回分)
通信費	1,000,000	電話代、切手代
事務消耗品費	200,000	事務用品
会議費	100,000	役員会、三役会、支部長会議、会報及びホームページ委員会
交通費	350,000	役員会、三役会、支部長会議、会報及びホームページ委員会
アルバイト費	1,300,000	アルバイト費(2名/臨時)
ホームページ管理費	1,000,000	年間管理費用他(27,500円×12か月分)ドメイン・ウイルスソフト代金
支部会開催費	500,000	支部会開催予定
研究助成金	500,000	
大学祭出店費	200,000	大学祭参加費用として
予備費	100,000	
次年度繰越金	736,604	
計	9,286,604	

令和5年度 つるの会総会・同窓会入会式のご案内

- ◆日時 令和6年3月9日(土)
同窓会総会 16時30分から
同窓会入会式 18時から(祝賀会中に執り行います)
- ◆場所 札幌グランドホテル 札幌市中央区北1条西4丁目
総会 別館4階 ひなげしの間
同窓会入会式 別館2階 グランドホール
- ◆出欠 会報に同封のハガキでお申し込み下さい
(メール、電話、FAXでも受け付けております)
- ◆締切 令和6年2月末



(同窓会入会式(祝賀会)のみへの出席は参加費をいただく場合がございます)

教育・研究助成についてお知らせ

つるの会では、有能たる卒業生の輩出を促すとともに、つるの会会員の資質の向上と社会貢献を促し、ひいては大学の発展に寄与することを目的とし、会員の皆様が行う研究に要する費用の助成をしております。

助成対象とする教育研究は、卒業学科に関するものとしますが、特定の企業、団体及び個人の利益、営利を目的とするものは対象外です。

申請方法等は、ホームページからもご覧いただけます。

不明な点は事務局までお問い合わせください。

編集後記

令和5年2月より副会長を仰せつかりました食物栄養学科28期の東 定利です。微力ではありますが、同窓生の縦横の繋がりを強め、同窓会つるの会の発展に精進して参りたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

新型コロナウイルス感染症の感染法上の位置づけが5類に変更になったことから、今年度は4年ぶりに釧根支部で支部会が開催されました。参加者は少なかったですが、深く交流することができ、初めて参加された方も「参加して良かった」と仰られていました。

来年度の支部会は、後志支部での開催になります。後志地区にいらっしゃる同窓生の皆様、ぜひ周りにおられる同窓生の方々と声をかけられ、ご参加いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

会報及びホームページ委員会

山本 由香子(食32期)	須合 幸司(健康1期)
熊野 彰俊(中国3期)	楠 拓也(理学3期)
池内 朋也(健康3期)	佐々木 憲吾(国際5期)
高瀬 英俊(健康4期)	

つるの会事務局

〒061-1449
恵庭市黄金中央5丁目196番地1 北海道文教大学内
Tel. 0123-34-2515 fax. 0123-25-5350
E-Mail tsurunokai@chic.ocn.ne.jp
URL www.tsurunokai.net