



はまなすの実



— 第 23 号 —

北海道文教大学同窓会

つるの会

発行責任者 後藤田 倫子

平成 27 年 1 月 31 日



～記事一覧～

- 2.3P 北海道文教大学学科紹介
- 4.5P 渡島松山支部会 開催
- 6P 大学祭 給食イベント
- 7P OB・OG 訪問 / よりみち vol.9
- 8P つるの会 支部紹介 / 訃報 / 先生を偲んで
- 9P 平成 26 年度事業経過報告 / 収支報告
- 10P 同窓会総会案内 / 大学からのお知らせ / 編集後記

～同窓会室のご案内～

同窓会室は北海道文教大学 1 号館 2 階にあります。
お気軽に、お越しください。
月・火・金 10:00 ～ 14:00
(水・木・土日祝日はお休みです)
TEL (0123)34-2515
FAX (0123)25-5350

学部学科紹介

健康栄養学科 「商品開発研究会」

栄養士は、集団給食と栄養管理といったイメージが強いですが、企業と連携しながら様々な商品開発等に係わる事も増えてきています。

板垣康治教授が指導する「商品開発研究会」は、実際に食品メーカー、農協、恵庭市や千歳市などと連携し様々な商品を開発しています。

商品開発はアイデアを提供するだけではなく売り出す際に重要となるパッケージデザイン、業者へのプレゼンや売り出し会場でのPRも含めたプロデュースを行っています。

1年生～3年生が活動しており、3年生になるとマネジメント能力も必要となってきますが、経験の差がある学年の縦の繋がりが持てることで、多面的に物事をとらえながらプロジェクトを進める学習の良い機会にもなっているようです。

今までの開発例として恵庭特産として注目されている新小麦品種“ゆめちから”を使った「恵庭バーガー」を各種イベントにて販売しています。また、JA道央と協力して開発したパスタソースは空港内でアンテナ商品として販売を予定しています。

一昨年10月には、札幌駅直結のエスタ大食品街でエスタ限定商品として恵比須かぼちゃを使ったスイーツが各スイーツショップから売り出されました。

昨年10月にはエスタ限定商品の第二弾としてベーカリー「ドミニック・ジュラン」と余市産ひめかみリンゴとブルーベリーを使った商品が販売され、好評を得ました。



国際言語学科 「英語ミュージカル公演」

毎年12月、恵庭市民が楽しみにしているものの一つに、市民ホールで開演される英語ミュージカルがあります。国際言語学科の学生がすべてのセリフを英語で行うこのミュージカルを2006年から指導を行っているネイティブティーチャーのデニス・クイン先生にお話を伺いました。

4月から準備を始め、7月にはオーディションを行い1年生から4年生まで毎年30人前後の学生が参加しているそうですが、年末の公演に向け、9～12月は週に8時間を練習に費やしているとのこと。

日頃学んだ語学力を最大限に生かしての演技には、ただ台本を読めて発音が出来れば良いものではなく、ボディランゲージ、イントネーション（音の調子）で上手に伝える技術が重要となるそうです。セリフに合わせて自分なりに表現が出来るようになると、英語が理解できない観衆の方にも、不思議と伝わるとおっしゃるデニス先生。

授業では、ドラマチック・コミュニケーションという欧米のコミュニケーションスタイルを指導しており、ボディランゲージや声の使い方で英語をいかに効果的に伝えるかの講義を展開しています。

英語を学習対象ととらえる日本の学校では、難しいものとして特別に構えてしまうことが多いのですが、劇を通して、表現力に磨きをかけることは、自信につながり度胸もつくことから、今後国際的なビジネスシーンで活躍する学生にとっては大きな力となるでしょう。



理学療法学科 「発達障害をもつ子供に対する学習」

理学療法学科は、怪我や病気、障害などで損なわれた運動機能の回復や維持をサポートする理学療法士を養成しており、その活躍分野は、病院や施設、訪問リハビリ、予防医学、スポーツ分野と多岐にわたっています。

その中の一つとして、発達障害を持つ子供達に対する理学療法については、専門学会でもトップクラスの横井裕一郎教授のもとで、指導を受けることが出来ています。

横井教授によると、高齢化社会という時代にシフトするなかで、高齢化社会に対応した理学療法士が多く輩出されている現在ですが、本来、日本の理学療法の歴史を紐解くと昭和30年前後、ポリオウイルス感染による肢体不自由や脳性麻痺の子供をどうサポートするかといったことから学問が発達したとのこと。



高齢出産が増え、ダウン症の子供や早産児などの増加に伴い、子供に特化した技術を持つ理学療法士は貴重な存在です。今後は健康栄養学科、作業療法学科と医療にも深くかわる学科が隣り合っている好条件のもと、様々な連携研究も模索し、より特色を持った学科として成長して行きたいというお話もされていました。

作業療法学科 「CCs カリキュラム採用」

身体や精神の障害、発達障害、高齢化に伴う障害などにより、日常生活に伴う作業（起きる、歩く、食べる、話す等様々な動き）が思うように出来なくなった方に対する援助指導や治療を行うのが主な作業療法士の仕事です。

大学内における学科の歴史はそう長くはありませんが、臨床クラークシップ（CCs）と呼ばれる最新のカリキュラムを取り入れているのが特徴の一つとのことで、具体的なお話を坪田貞子教授にお伺いしました。



CCsとは、従来の現場を見せる実習方式と異なり、指導者が、見せる実技を行ったのち、学生が患者を受け持ち、指導者（CE）の監視と指導の下で実務診療に参加する臨床参加実習方式とのこと。

全カリキュラムのうち3分の1に相当する800時間を臨床実習に費やしていることで、学生のうちから、辛いことも含め現場の現実を知って貰い、覚悟をもって社会に臨んで欲しいという気持ちが込められているそうです。

また、「オスキー」（専門用語で「客観的臨床能力試験」とも言われます）という、現場で必要とされる技術・技能の取得具合を適正に評価・判断する方法があり、積極的に取り入れることが、現場に出ることを怖がらない学生に育てることに繋がっているようです。

医療行為に携わるものとして、足腰の強い専門職を現場に送り出し、今後も実績と歴史を重ねていきたいとのことをお言葉をいただき、インタビューを終えました。



こども発達学科 「チャレンジド教室」

お母さんに付き添われ子供たちが、毎週金曜日午後4時30分に元気よくキャンパスへ入っていきます。

学生が実施している恵庭近郊の障がいのある子供たちの発達に役立つ教室が始まります。

参加する子供たちが迷わず座れるように案内に工夫をこらし、怪我のないように目を配りながら、それぞれの分担に沿って進行します。

1・2年生が企画から実施まで運営し、2・4年生は、自らの経験を生かしスーパーバイザーとして指導的立場で後輩をサポート。前期・後期と年間を通して子供たちと触れ合っています。

お話を伺った担当の佐藤健一先生は「コミュニケーションの取り方や企画から運営方法といった実務部分を学生のうちから体験することは社会に出てからの自信に繋がり、キャリア形成にも大きく貢献できているはず」と、学生指導に心を砕いています。また、1年生から4年生という縦割り交流はネットワークを広げるチャンスにもなっているようです。

参加希望を募っての自主活動ですが、学生からは「子供の笑顔がご褒美です」と頼もしい言葉を聞くことが出来ました。



看護学科 「早期内定を支えるアドバイザー制度」

看護学科は、北海道文教大学の中では、まだ新しい学科ですが、平成26年3月に3期生を送り出し、道内外の大学病院や総合病院などで活躍する看護師・助産師・保健師を輩出しています。

また、本学科より進学し助産師として活躍している卒業生がいます。ここで、学内では毎年早期内定の実績をもつと就職課から聞いたので、看護学科のカリキュラムにどのような工夫をされているのか、就職支援をどのように行っているかを看護学科

の教員にうかがいました。

「看護学生は過密なカリキュラムをこなす必要があるなかで、学科として、人の命を預かる現場に卒業生を送り出すという責任があり、そのためにも一人ひとりをサポートしていく必要があるのです。」と、小堀ゆかり教授はお話くださいました。その活動を支える制度としてアドバイザー制度があり、教員は、授業や実習など学習面での悩みや、国試、就職などの相談に乗り、大学生生活全体を支えているということでした。

また、実際にアドバイザーとして学生に接している佐藤登代子教授のお話では、例えば、看護は現場に出たからが成長の場であることから、付属病院がないので、就職のために見学した際には、動いているスタッフや新人教育システムといった、病院そのものをよく見てくるよう指導しているそうです。

学習指導から始まり、就職が決まるまで、学生一人一人をサポートすることが教員の役割と考えているとおっしゃいました。どんな悩みでも、気軽に相談して貰えるような雰囲気作りにも心を砕いている様子が取材からは伺えました。

渡島支部 檜山支部会

平成 26 年 8 月 23 日（土）に、つるの会 渡島支部 檜山支部会が函館市にて開催されました。支部会開催前のイカ飯作り体験は、函館市若松町にある辺見旅館で行われ、イカ飯作り名人の女将さんに教えていただきました。イカ飯はポピュラーな郷土料理ですが、参加者のほとんどが初体験でとても好評でした。

懇親会は、函館市湯川町イマジンホテルで行われました。函館らしい新鮮な魚介をふんだんに使った料理と美味しいお酒で、会は和やかに進行了。講演では「みなさんの通った、懐かしき母校」と題し、食物栄養学科 3 期卒業の後藤田 倫子会長よりお話をいただきました。講演では、寮生活の楽しみや最近では見られなくなったコークスを使った暖房器具の話など、当時の様子がありありと伝わってくる興味深い話でした。

その後の懇親会でも、数十年ぶりに当時一緒に実習で苦労した級友との出会いやお世話になった先輩との会話など、あっという間に時間が過ぎていき、渡島支部 檜山支部会は盛会裏に終わりました。（須合 幸司）



「渡島支部・檜山支部会を終えて」

函館市において、18 名の参加を得て函館支部会を開催致しました。今回はイカ飯づくり体験を組み込みました。他にも様々な案がでましたが、「函館と言えば、イカではなイカ？」という私の強い押し（？）により決定しました。

旅館の女将から指導をうけ、実際にイカ飯を作りおいしく頂きました。イカ飯を作ったことがある方もいらっしゃいましたが、函館で新鮮なイカを使って、同窓生みんなで作ったということもあり、滅多にない貴重な体験となったと思います。

懇親会では、後藤田会長より、北海道文教大学が恵庭市ではなく、札幌市に校舎があった頃の様子をスライドを使ってお話しして下さいました。実習、当時の寮生活、坂道の通学路など、興味深い内容でした。

支部会の日は「湯の川花火大会」が開催される予定でしたので、懇親会後に同窓生で見ることを楽しみにしていましたが、強風のため中止になり、とても残念でした。ですが、懇親会では十数年ぶりの再会を果たした同窓生もいるなど、盛んに盛り上がりました。

渡島支部長 八重樫 昭徳





「20代にリターン」

久しぶりの支部会のご案内に、同期の後藤田さんが会長であること、また、女将直伝によるイカ飯づくり体験が出来るという事で心動かされました。

私は駅弁で有名な森町に生まれ、居住して、イカ飯は年中作れるようにイカを冷凍していますが、親ゆずりの自己流で作っておりますので、プロによるイカ飯作りを教わりたいと思い参加しました。

自分が今まで、いかに大雑把に作って繊細な心配りが足りなかったことが分かり、目からウロコでした。イカ飯も美味しく大変勉強になりました。

更に、懇親会の中では、卒業して48年になりますが、藤の沢の学校の様子や思い出話などをスライドで見せて下さり、とっても懐かしく思いました。

自分の子供より若い方々も参加されていましたが、共通の話題と思い出を分かち合う事が出来るのですね。

そして藻岩中学校で一緒に教育実習した加賀さんとも、卒業以来の再会を果たし、素敵な生き方をされていることに感銘を受けたり、色々な事を思い出させてくれた今回の支部会でした。

このような場を設けて下さり、ひとときではありますが20代にリターンさせてもらいました。あらためてお礼申し上げます。

食物栄養学科 3期 谷内 絢子



当日参加できなかった方からのメッセージ

渡島桧山地区の皆さん、お元気ですか？
ここ数年で大学教員も入れ替わり古い教員も少なくなってきました。近くにお越しの際には、大学に顔を出してみてください。楽しみにしています。

食物栄養学科 12期 田中 律子

何十年振りでの、函館市開催の支部会でしたが、仕事があり参加できません。次回開催を楽しみに待っています。

食物栄養学科 10期 金丸 純子

函館市の開催とあり、せっかくの機会に今回の欠席が非常に残念でなりません。

食物栄養学科 15期 三島 由紀子

女将のイカ飯に心を動かされましたが、今回は参加できずに残念です。

食物栄養学科 17期 斉藤 千香子

支部会には仕事の都合で残念ながら参加することが出来ませんでしたが、同窓生が世代や学部を超えて交流できる支部会はとても良い機会だと思います。身近なところに同窓生がいることに気が付くかもしれません。

次年度以降にも、まだ未開催の地域での開催が予定されています。開催地区となった支部会員さんには、是非参加して頂き、同窓生のつながりを広げて欲しいと思います。

桧山支部長 齋藤 康郎

大学祭 給食レストラン開店!!

平成 26 年 10 月 12 日、大学祭にて恒例イベント「卒業生の作る OB・OG 給食レストラン」が開催され、卒業生や学生、父母、近隣の方々など、今年も多くの方にご来場いただくことが出来ました。

コンセプトは「温故知新」

昨年のアンケートでは「次は和食が食べたい」とのご意見を多数頂戴し、今年のご期待に応えるべく和食のプレートランチを提供することに。見た目にも美しい本格派です。



おしながき

きのこの炊き込みご飯 つみれの清し汁 秋鮭の旨塩焼き
揚げ出し豆腐 秋野菜の炊き合わせ 恵庭のかぼちゃの茶碗蒸し



12 時のスタート時間から遡ること 4 時間。1 号館の実習室では、既にたくさんの卒業生が準備に追われていました。

皆一様に白衣姿で…ん？あれ？かなり本格的な恰好をしている卒業生が約 2 名。完全に料理長と副料理長です。恰好だけではなく厨房スタッフに厳しく指示を与え、盛り付けにも余念がありません。さすがは第一線で活躍してらっしゃるだけあります（旅館とか全然関係ないですが）。

もうひとつ、幼児教育学科卒業生の手による装飾も年々パワーアップ！こちらも朝からホールスタッフ総出での作業。

殺風景な食堂に彩りを加え、来場していただくお客様をお迎えしています。

そしていよいよ、チケット発売の 10 時を迎え、11 時には 150 食が完売。12 時のオープン時にはたくさんお並びいただいたにもかかわらず、提供が遅れてしまいました。が、たくさんの「おいしかった」「ごちそうさま」を頂戴する度に、来年はもっと皆様に喜んでいただけるよう、参加者一同決意を新たにするのでした。

（熊野 彰俊）

募集中!

来年度の大学祭に参加してみませんか

平成 27 年にも大学祭にて給食レストランを開催予定です。
より多くの同窓生に協力していただきたく、ご協力いただける方を募集いたします。
卒業学部・学科問わず事務局までお問い合わせください。

OB・OG 訪問



「苫小牧市福祉部心身障害者福祉センター」で理学療法士として勤めている、楠拓也さんにお話をお伺いしました。

私が理学療法士となり、3年が過ぎようとしています。

私がこの道を選んだきっかけですが・・・、実は高校生の頃は、

理学療法士という職業は全く知りませんでした。大学の受験選択のときに医療系の職業につきたくて、調べていくうちに、理学療法士にめぐり合ったということです。

大学在学中は、座学、例えば解剖学などは、つらかったという思い出がありますが、今さらながら、きちんと学んで施術することに繋がったほうが効率はよかったのではないかと感じています。しかし、特に大学では、実践向けに行われていたクラークシップが、役にたったように感じています。このクラークシップとは、実習先の先生に、対象者に向けた自分で考えたセラピーを上申して、それについて御教示を受けながら実技の実習を行っていくやりかたです。この方法は、『自分で考える』というところ

に責任感を感じますし、知識もですが、やってみて、やってみてと、繰り返しの実習によって体験、体得し、学ぶのに適した方法だと実感しました。この方法によって、様々な実習先の先生から、実技を吸収することができ、よかったと思っています。このようなカリキュラムにより学び、進級するたびに、『自分にあっている資格なのでは』感じることができました。

現在の仕事は、苫小牧市内の発達の遅れのある子どもや、肢体不自由の子どもに発達支援の療法をしたり、子どものお母さんに対して支援を行っています。このように、子どもと母親の支援をするにあたっては、職場内外のまわりとの連携がとても大切で、保育士、作業療法士など様々な職種と連携しながら一緒に仕事をしています。

毎日、毎日と皆様にいろいろなことを教えていただいているところです。今後の目標ですが、同僚から相談される側になれるように、これからも勉強を続けるとともに、知識や経験を深めていきたいと思っています。

以上、楠さんから現状などを伺いました。謙虚に語っていただいた話の節々に、対象者への熱い思いと、芯の強さが感じられました。

（槌本浩司）

よりみち vol.9

大阪はミナミ、心斎橋の中心部に「Sound Kitchen N43°（サウンドキッチンN43°）」という北海道がコンセプトの飲食店があります。2014年4月にオープンしたこのお店は、食物栄養学科28期の小松信隆さんが小・中学校時代の同級生と一緒に始めたお店だそうです。

小松さんはお店の料理の開発を担当し、札幌はもとより北海道全域から厳選した食材の仕入れをされているとのこと。月に一度は入店されているとのことですので、お店に入店予定を確認の上、尋ねてみてはいかがでしょうか？

お店のコンセプトは「北海道」ですが、入店して真っ先に目に飛び込んでくるのが、「薪壁（まきかべ）」とお店の奥に聳（そび）え立つ大きな「スピーカー」です。「スピーカー」も北海道産のハンドメイドスピーカーで、心地よい音楽を奏でております。母校や地元を思い出しながら、大阪ミナミでリトル北海道を堪能してみてはいかがでしょうか？

会報23号を持参してくださった同窓生へは、一杯目のドリンクをサービス（平成27年10月末）してくださるとのこと。

関西在住の同窓生の方々やご旅行などで大阪を訪れる方々は是非一度、足をお運びください。



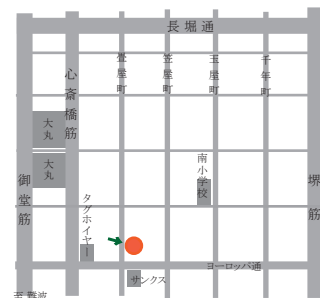
【サウンドキッチンN43°】

大阪市中央区東心斎橋1-16-17
日宝心斎橋フォーラム5F

Tel. 06-4708-7843

営業時間
18:00～24:00（休前日～25:00）
（FOOD L.O. 22:00 / L.O. 24:00）

定休日
日曜・祝祭日・第2・3月曜



つるの会 支部および支部長紹介

つるの会では北海道を13の支部にわけ、各支部の充実を行っております。

毎年3月に北海道文教大学の卒業式に合わせて行う同窓会総会のほか、年に1度実施している支部会では、各支部の同窓生どうしの交流を深め、情報交換などを行っています。

年々会員は増え続けており、現在では2万人にせまる規模となっています。

卒業生同士のつながりを強めて今後とも大学の発展へとつなげていきましょう!!



つるの会を支える各支部長をご紹介!!

石狩支部長 須合 幸司 空知支部長 山田 光樹

檜山支部長 齋藤 康郎 日高支部長 有田 英子

網走支部長 齊藤 千香子 釧路支部長 釣井 悦子

※ 胆振・上川の各支部長は現在不在となっています。

後志支部長 小野幸子

留萌支部長 江波 大吾

十勝支部長 井上 かおり

渡島支部長 八重樫 昭徳

宗谷支部長 伊藤 静子

橋本 美佐子 名誉教授を悼んで



田中律子先生(左)、佐々木シロミ先生(中央)、橋本美佐子先生(右)

「橋本先生を悼んで」

橋本先生は、栄養学校の一期生であり、名誉教授でもありました。関わりのあった同窓生の皆さんにはきっと何かしらの思い出やエピソードがあるかと思います。私もそんな中の一人です。私は卒業時に橋本先生から短大に残ってみませんかというお話があり、それがきっかけで学園に勤務することとなりました。

また、勤めて数年後には、当時、管理栄養士の資格も世間的にはそんなに重要視されていない時に受験を橋本先生に勧められ、当時は結婚して子供二人を抱え働いていた私にとってはとても困難なことと思いましたが、これからはこの資格が絶対必要になりますと言われ、受験することになりました。

現在まで、この母校で働くことができていますのは、橋本先生の一言から始まり、管理栄養士の養成に携わり、多くの卒業生に関わることができていることも全て橋本先生の導きとあって感謝しきれない思いです。

橋本先生は、生涯をこの鶴岡学園の発展に寄与され、また、栄養士会においても多大な情熱を注がれて礎を築かれ、栄養士の養成に尽力されました。そんな後姿を見てきた我々卒業生は、橋本先生の功績を後輩に伝え、さらにはお手本となる良き先輩として後輩たちを導いていけるよう努力し、橋本先生を思い出すたびに背筋をピンとして前を向いて歩いていきたいと思っています。橋本先生 ずっと ずっと見守って下さいね。

事務局掲示板

訃報

橋本 美佐子氏

平成26年2月9日逝去(92歳)

・昭和18年栄養学校卒業(1期生)

・名誉教授 同窓会役員

北海道栄養短期大学 食物栄養学科 12期 田中律子



平成 26 年度事業経過報告

平成 26 年 3 月 1 日～平成 27 年 2 月 28 日

- 同窓会総会及び入会式・卒業祝賀会
～平成 26 年 3 月 21 日 札幌グランドホテルにて開催～
- 卒業生への記念品
～ネームペン 487 本を贈呈～
- 同窓会名簿の整理
～卒業祝賀会や支部会、ホームページを活用し最新情報収集～
- 支部会活動
～平成 26 年 8 月 23 日 渡島支部檜山支部会を函館市にて開催～
- 大学祭への協賛及び出店
～平成 26 年 10 月 12 日 給食レストランの売り上げを大学祭実行委員へ寄附～
- 会報の発行
～平成 27 年 1 月 31 日～
- ホームページの更新
～同窓生の活躍紹介、行事案内・報告～
- 教育研究助成金
～正会員 1 件、大学教職員 2 件へ交付～

平成 26 年度決算見込み

自 平成26年3月1日 至 平成27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	9,196,417	9,196,417	
会 費	12,000,000	11,700,000	25年度 25名×20,000円=500,000円 26年度 560名×20,000円=11,200,000円
雑 収 入	500	585	普通預金利息
教 育 研 究 余 剰 金		1	教育研究助成金余剰金戻し（理学療法学科）
計	21,196,917	20,897,003	
支出の部			
科 目	予 算	決 算	備 考
同 窓 会 総 会	1,500,000	1,007,428	平成26年3月開催総会会場費、入会式及び卒業祝賀会費
入 会 式 及 び 祝 賀 会			
卒 業 記 念 品 費	2,160,000	1,515,780	平成25年度卒業生分 既製(327本×2,800円) 別製(160本×3,300円)
印 刷 費	600,000	437,800	会報印刷、総会出欠用返信葉書印刷
通 信 費	1,000,000	900,000	電話代、切手代、会報発送料金
事 務 消 耗 品 費	700,000	199,449	事務用品、コピー機リース代、コピー機及びパソコン保守料
会 議 費	500,000	372,096	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	1,200,000	988,650	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	900,000	936,280	アルバイト費(2名分)
ホ ー ム ペ ー ジ 管 理 費	258,600	258,000	年間管理費用(21,000円×2ヵ月、21,600円×10ヵ月)
支 部 会 開 催 費	550,000	317,624	懇親会費、往復はがき及び印刷代
教 育 研 究 助 成 金	2,000,000	1,072,590	参加者宿泊費
大 学 祭 へ の 協 賛 費	40,000	40,000	正会員(1名)、大学教職員(健康栄養学科1名、理学療法学科1名)
大 学 祭 へ の 出 店	150,000	121,982	大学祭協賛金
予 備 費	500,000	98,168	給食食料費、装飾用品、大学祭手伝い交通費
次 年 度 繰 越 金	9,138,317	12,631,156	助成金のポスター、お花代、電気ポット、台車
計	21,196,917	20,897,003	

平成 27 年度予算 (案)

自 平成27年3月1日 至 平成28年2月末日

収入の部			
科 目	予 算	決 算	備 考
前 年 度 繰 越 金		12,631,156	
会 費		11,300,000	<大学> 27年度 565名×20,000円=11,300,000円
雑 収 入		500	普通預金利息
計		23,931,656	
支出の部			
科 目	予 算	決 算	備 考
同 窓 会 総 会		1,500,000	平成27年3月開催総会会場費、入会式及び卒業祝賀会費
入 会 式 及 び 祝 賀 会			
卒 業 記 念 品 費		3,200,000	平成26年度卒業記念品（ネームペン） 平成27年度卒業記念品（ネームペン）
印 刷 費		700,000	会報印刷、会則印刷
通 信 費		1,000,000	電話代・切手代・会報発送料金
事 務 消 耗 品 費		700,000	事務用品、コピー機リース代、コピー機及びパソコン保守料
会 議 費		500,000	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		1,200,000	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		1,000,000	アルバイト費(2名分)
ホ ー ム ペ ー ジ 管 理 費		259,200	年間管理費用(21,600円×12ヶ月)
支 部 会 開 催 費		550,000	支部の講演会及び懇親会費
教 育 研 究 助 成 金		2,000,000	
大 学 祭 へ の 協 賛 費		40,000	大学祭協賛金
大 学 祭 へ の 出 店		200,000	食料費、装飾用品、大学祭手伝い交通費
予 備 費		500,000	
次 年 度 繰 越 金		10,582,456	
計		23,931,656	

平成 26 年度 総会・同窓会入会式 卒業祝賀会のご案内

日時：平成 27 年 3 月 21 日（土）

総会 別館 1 階 グランシェフ 16：30 ～

祝賀会 別館 2 階 グランドホール 18：00 ～ 20：00

場所：札幌グランドホテル 札幌市中央区北 1 条西 4 丁目

申込方法：会報同封のハガキまたは電話、

FAX または E-mail でお申し込みください。

TEL (0123)34-2515 FAX (0123)25-5350

E-mail：tsurunokai@chic.ocn.ne.jp

締切 平成 27 年 2 月 27 日（金）必着

※総会開始前に、総会会場入口にて受付をお済ませください。

※総会が終わり次第、入会式・卒業祝賀会会場へご案内いたします。



図：札幌グランドホテルへのアクセス

大学からのお知らせ

北海道文教大学に大学院健康栄養科学研究科の設置が認可されました。

10 月 31 日に本学大学院健康科学研究科の設立申請が許可され、念願の健康科学専攻修士課程が平成 27 年 4 月から発足します。本研究科の基盤は、昭和 17 年の「北海道女子栄養学校」の開校以来、多くの栄養士・管理栄養士を輩出して、道民のみならず広く国民の健康維持増進に務めてきた健康栄養学科であります。

修士課程では、「健康栄養教育学分野」及び「食品安全学分野」の二分野において、講義と実験・実習を組合せた 2 年間の教育によって、健康栄養関連分野で

のリーダーとして貢献できる実践的な高度専門職業人を養成します。出願資格は、アドミッションポリシーに基づき、栄養系以外の大学卒業者にも出願することを認められています。また、学士の資格を有しない管理栄養士、栄養士等の資格を有している社会人に対しても門戸を広げています。世界の明日を見据え、意欲を持って未来を切り拓き、夢を実現しようとする熱意ある皆さんの入学を心より期待しています。

健康栄養学科教授 大山 徹

編集後記

久しぶりのクラス会を平成 26 年 9 月に開催しました。クラス会開催にあたり、旧クラスメイトに連絡を取ろうとしたところ、卒業してから 20 年以上も経ってしまうと、なかなか連絡先がわからない方もいました。そんなとき、同窓会にお願いをして『クラス会等を開催するときに連絡先を情報公開してもいいよ』という方々の名簿をいただきました。おかげで、卒業後 20 年以上も経ち、全道、全国にちらばったクラスメイトの全員と連絡をとることができ、クラスのうち 5 割程度も懐かしい仲間が集まり、楽しいひと時を過ごすことができました。集まってくれた懐かしい皆さんに感謝するとともに、後方で支援をいただきました同窓会に感謝いたします。

今年も、同窓会総会が開催されます。先輩や後輩、懐かしい方々に会えるかと思います。御出席の検討をよろしくお願いします。

（槌本 浩司）

北海道文教大学同窓会 事務局

〒061-1449
恵庭市黄金中央5丁目 196 番地（大学内）
TEL (0123)34-2515
FAX (0123)25-5350
E-mail：tsurunokai@chic.ocn.ne.jp
ホームページ：www.tsurunokai.net

会報及びホームページ委員会

槌本 浩司（食 26 期）	熊野 彰俊（中国 3 期）
山本 由香子（食 32 期）	須合 幸司（健康栄養 1 期）
池内 朋弥（健康栄養 2 期）	大谷 真希（健康栄養 3 期）