

学園だより

平成25年度に『経営社会学科』を新設します!

平成25年度、吉備国際大学の社会学部が生まれ変わります。その名称を『**社会科学部**』と改称し、持続可能な経済社会を担う人材育成をコンセプトに、新たに『**経営社会学科**』を開設します。

【学びのポイントは6つ】

- ①経営学と社会学が学べる
- ②環境経営が学べる
- ③徹底した個別指導
- ④充実した海外留学サポート
- ⑤社会調査士資格が取得可能
- ⑥経営学と社会学の知識で就職先が広がる

【取得できる資格】
社会調査士、内部環境監査員、日本語教員（留学生）

【取得を目指す資格】
経営学検定、中小企業診断士、簿記検定、ISO14001環境審査員補、環境社会検定、日本語検定、秘書検定、MOS 試験

大学・短期大学部、大学院、通信教育、専門学校 合同オープンキャンパス開催

日	時
7月22日(日)、8月25日(土)、9月23日(日)	10時30分～16時(受付10時～)

当日はキャンパス見学、学部・学科紹介、ミニ講義、入試相談、AO面談、在学生コーナー、体験コーナー、学食体験、保護者相談コーナーなどを実施します。また、備中高梁駅から無料送迎バスを随時運行します。

キャリアアップを目指す人にとって貴重な時期になりました。オープンキャンパスを開催しますので、この機会に様々な手法・形態により学ぶことが可能な順正学園の教育体系をぜひ体感してみてください。

※短期大学部は、いずれの日も岡山駅前キャンパスにおいて13:00～16:30に開催します。
※参加申込は不要です。ただし、通信教育を希望の場合は事前にお申し込み下さい。

■問い合わせ・申し込み先 順正学園入試広報室 (☎0120-25-9944)

成羽病院通信

療養病棟を紹介します

◎療養病棟ってどんなところ?

療養病棟は、症状は安定しているけれど長期の療養が必要とされる、主に高齢者など慢性疾患の患者さんのために病院内に設けられた長期入院用の病棟です。

成羽病院は、介護保険制度が導入された平成11年に、当時一般病棟だった3階が療養病棟に変わりました。

療養病棟では、看護を必要とする人に身体的・精神的・社会的側面からの手助けを行っています。リハビリや在宅療養に向けた手助け、長期の療養が必要な患者さんの看護を看護師と看護補助者が行っています。

一般病棟との違いは環境面だけではなく、レクリエーション活動や週2回の入浴など、

3階病棟
看護師長 小林由美子

入院生活サポートが充実していることです。それまで口から食事が食べられなかった患者さんが、看護援助で一口ずつ食事ができるようになった時、車椅子を患者さんが自分で操作できるようになった時など、日々療養病棟看護の喜びを感じています。

新成羽病院一般見学会のお知らせ

新病院棟の一般見学会を行います。事前申し込みは必要ありません。下記の日時内で自由に見学できます。

日時：8月9日(木)、10日(金)
午後1時30分～午後4時30分

※そのほかの日時は、開院準備のため見学できません。

■問い合わせ 成羽病院事務局 (☎43111)

高粱の文化收藏品

今月号は、成羽美術館に収蔵されている「成羽の化石」について紹介します。


■問い合わせ 成羽美術館 (☎4455)

世界が目にする成羽の化石

成羽の化石は、地元の人にとっては昔からそこに普通にあるものでした。子供のころ、化石掘りや化石で遊んだことのある人も多いでしょう。しかしこれら化石群は、実は2億数千万年もの昔の三畳紀という時代を知る重要な手がかりとして世界的にも注目されているのです。

初めて日本の地に安定した陸地ができて、森林が発達したのは中生代・三畳紀のことでした。その「日本最古の森」を想定する資料が化石として成羽には保存されているのです。ここからは当時の植物が現在分かっているもので110種以上知られています。

森を作っていたのは、裸子植物のイチヨウ類、ソテツ類などで、そうした木々の下草にシダ類やトクサ類が生い茂っていたと考えられています。植物化石の中でも成羽の名を一躍有名にしたのは、産出した14種中7種が新種であったシダ類の「ヤブレガサウラボシ科」の化石です。和名の由来は、破れた傘をさしたような



形をしたウラボシ科のシダという意味ですが、現在では独立して「ヤブレガサウラボシ科」に分類されています。写真の「ハウスマニアナリワエンス」は、中生代植物化石の研究者で新種の学名発表を成した北海道帝国大学教授の大石二郎博士(1903~1948)が成羽産である事を記すため「ナリワエンス」と命名したのです。

7月27日から「成羽の化石再発見」と題してリニューアルオープンする化石展示室でご覧いただけます。

【ヤブレガサウラボシ科 *Hausmannia nariwaensis* Oishi】

ヘルシーレシピ

7月

ジャガイモのゴマ酢あえ

ジャガイモのしゃきしゃきとした歯ごたえのあるサラダ風の食べやすい一品です。タマネギを加えると、より甘くて美味しくなり、子どもたちに好評のレシピです。

今月のレシピ提供は 市栄養改善協議会連合会有漢支部

1人分の栄養価 エネルギー 130kcal、たんぱく質 4.9g、脂質 5.2g

<作り方>

- ①ジャガイモは皮をむいてスライスし、マッチ棒の太さに切る。さっと塩ゆでし、水にさらして水気を切る。
- ②キヌサヤはへたとすじを取り、塩ゆでし、水にさらして水気を切り、千切りにする。
- ③タマネギはスライスして熱湯にさっとくぐらせ、水にさらし、水気を切る。
- ④ハムも半分の長さにして千切りにする。
- ⑤白ゴマをすり鉢ですり、Aの調味料を全て入れ、よく混ぜる。
- ⑥⑤の中にジャガイモ、キヌサヤ、タマネギ、ハムを入れ、あえる。

<材料> (4人分)

ジャガイモ	220g
キヌサヤ	100g
タマネギ	80g
ハム	2枚
白ゴマ	大さじ3
塩	小さじ1/3
酢	大さじ2
A 砂糖	大さじ4/3
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ1

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。