

WHAT'S NEW

発行 新渡戸文化学園
東京文化短期大学

ホームページに掲載しています。

内閣府からの依頼で少子化対策に関わる調査委員を委託され、結果を公開中

生活学科・児童生活専攻の汐見准教授は昨年度、内閣府から「少子化対策先進的取組事例調査委員会」の委員を委託され、このほど委員会の活動報告書が完成し、その内容がホームページにアップされた。その中に、少子化対策に関わる大学の研究的取組事例として、本学の社会学研究室の少子化対策、「教育学習支援」について公開されている。

研究内容： 子育て家庭の状況、取り巻く環境の調査研究 わが国の抱える子育て現場の課題
保育園の課題 幼稚園の課題
地域子育て支援センター・子ども家庭支援センター・つどいの広場の課題

内容の詳細は下記のアドレスからご覧下さい。

東京文化短期大学の内容ページ

<http://www8.cao.go.jp/shoushi/cyouusa/cyouusa20/sensin/pdf/k22.pdf>

少子化対策先進的取組事例調査委員会の報告書ページ

<http://www8.cao.go.jp/shoushi/cyouusa/cyouusa.html>

環境省と東京ガス、本学がコラボレーションし、エコ・クッキングにTRY!

(財)国民公園協会新宿御苑・エコ・クッキング推薦委員会が主催し、環境省が協賛するイベントに、本学の食品学研究室の荒木准教授の指導のもと、卒研ゼミ生が参加し、エコ・クッキングメニューを提供した。エコ・クッキングとは、「買い物」「料理」「片づけ」の一連の流れを通して環境にやさしい食生活を実施することである。これまでエコ・クッキング推進委員会による指導者の養成をはじめ、各家庭への普及を中心とした取組みが行われてきたが、この度、環境に配慮したサービス事業運営を行う一環として、商業施設として初めて、新宿御苑内レストランでエコ・クッキングを導入した。レストランでは11月1日(日)よりエコ・クッキングメニューの提供を開始する。



(食品学研究室の卒研ゼミ生と東京ガス他の皆様)

場所：新宿御苑エコハウス内「レストランゆりのき」

営業時間：9:00～16:00

提供メニュー：エコドライカレー & 季節のハーブサラダ(CO₂削減:38g)... ¥580

みかんラッシー(CO₂削減:2g)... ¥350

“エコ・クッキング講演会 & 試食会のお知らせ”

エコ・クッキングの魅力をわかりやすくご紹介する講演会と、オリジナルメニューを試食

日時：2009年10月30日(金) 13:00～14:30

会場：新宿御苑エコハウス内「レストランゆりのき」

内容：エコ・クッキングについての講義 & エコ・クッキングメニューの試食

参加費：無料(詳細は、食品学研究室の荒木先生まで)

東京都私立短期大学協会主催のテニス大会で

生活 / 臨検が団体戦準優勝!

9/21(月)、青山学院短大の会場で行われた大会で、男子団体戦(生活学科)、女子団体戦(臨検学科)が共に準優勝した。参加チームは、男子4チーム、女子6チーム。本学生は練習不足ではあったが精神力で勝利を勝ち取った。

