

凜

Rin

Osaka Ohtani
University

STUDENT INFORMATION MAGAZINE

vol.10
2019.2

卒業後の進路 先輩インタビュー

大阪大谷大学生それぞれの 春休みの過ごし方

一人暮らしでもお手軽に
とっておきレシピ

Informaiton

平成30年度 卒業記念パーティー



vol.10
INDEX 目次



私たちが
聞きました!

03 卒業後の進路
先輩インタビュー

卒業後の進路について、
貴重な声を先輩方からいただきました!



辻澤



奥田

04 大阪大谷大学生それぞれの
春休みの過ごし方



06 一人暮らしでもお手軽に
とっておきレシピ

- 冬に簡単あったかレシピ
「大根と鶏肉のポン酢煮」
- 簡単、安い!一人暮らしメニュー
「シャクシユカ」



08 Information
平成30年度 卒業記念パーティー

卒業後の進路

先輩インタビュー

卒業後の進路について、貴重な声を先輩方からいただきました!



文学部 歴史文化学科
岡崎 大器 さん

就職先
株式会社サンヨー航空サービス

職種: 航空関係

選んだ理由

一番は飛行機を身近に仕事ができる場所です。また、屋外での仕事のため体力は勿論、限られた時間中でお客様の荷物の積み間違いがないことや飛行機が到着した際のマーシャリングなど正確性が求められるところに魅力を感じました。

これから先、オリンピックや万博などで飛行機を使う人が増えるため、お客様が安全に利用できることを目指して頑張ります。

就職先
JA(農業協同組合)

文学部 歴史文化学科
北本 幸平 さん

職種: 金融関係

選んだ理由

私がJAを選んだのは自分のこれまでお世話になった地元の地域でこれからの農業だけでなく、生活を一番身近でサポートすることができると思ったからです。また、総合事業であり、外回りだけでなく窓口業務や営農指導など色々な業務ができることも選んだ理由です。またこれからの未来に農業の大切さを伝えていきたい。



人間社会学部 スポーツ健康学科
静 恒太 さん

就職先
株式会社サムライエンタープライズ

職種: 広告代理店

選んだ理由

1年目から、しっかりとした責任感と役割を持ってバリバリ働きたかったため、ベンチャーと呼ばれる企業を中心に探していました。

その中で、実力主義でたくさんの業種の人と関われる仕事という部分で絞り込み、最後は人事部の方の人柄の良さとフィーリングで決めました。



文学部 歴史文化学科 4回生
藤田 汐理 さん

教育学部 学校教育専攻 3回生
河野 悠馬 さん
教育学部 幼児教育専攻 3回生
吉田 梨津 さん

人間社会学部 スポーツ健康学科 2回生
福岡 稔也 さん

文学部 歴史文化学科 4回生
富松 海斗 さん

薬学部 薬学科 4回生
勝田 真理 さん

人間社会学部 スポーツ健康学科 3回生
西村 友佑 さん
人間社会学部 スポーツ健康学科 3回生
堀江 微花 さん

それぞれの 大阪大谷 大学生 春休みの 過ごし方

試験も終わって、4回生の皆さんは卒業、1~3回生は楽しい(?)春休みの幕開け!!!
ということで、大阪大谷大学生に聞きました! 皆さんは春休みどのように過ごしますか~?

人間社会学部 スポーツ健康学科 2回生
森安 康 さん

教育学部 学校教育専攻 3回生
河村 直哉 さん
教育学部 学校教育専攻 1回生
橋本 彩乃 さん

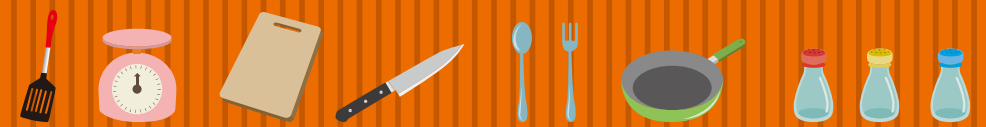
文学部 歴史文化学科 4回生
岡崎 大器 さん

教育学部 幼児教育専攻 4回生
松本 実之李 さん

人間社会学部 スポーツ健康学科 4回生
野口 達也 さん

人間社会学部 スポーツ健康学科 3回生
岡本 紗 さん
人間社会学部 スポーツ健康学科 3回生
加藤 茜 さん
人間社会学部 スポーツ健康学科 3回生
遠藤 杏 さん





冬に簡単あったかレシピ 大根と鶏肉のポン酢煮



材料(三人分)

大根 …………… 半分
手羽元 …… 1パック(6本、300g)
ポン酢 …………… 200cc

作り方



① 大根を輪切りにして、ピーラーか包丁で皮をむく。十字に切り込みを入れる。



② たっぶりの水に大根を入れて中火で10分煮込む。



③ 大根がひたひたになるまで煮汁を捨て鶏肉をいれる。具材が浸かる程度までポン酢を入れ、弱火で5分煮込む。



簡単、安い！一人暮らしメニュー シャクシュカ



材料(一人分)

市販のトマトソース …… 1袋(240g)
玉ねぎ(中) …………… 1/2個
パプリカ …………… 1/4個
卵 …………… 1個
ウインナー …………… 3本
にんにく …………… 2かけら
マッシュルーム …………… 2個
サラダ油 …………… 大さじ1/2
塩コショウ …………… 少々
とろけるチーズ …………… 20g

作り方



① にんにく、玉ねぎ、パプリカはみじん切りにする。マッシュルームとウインナーは約1cm角に切る。



② フライパンに油をひき、弱火でにんにくを焦がさないように炒める。香りが立ってきたら、ウインナー、玉ねぎ、パプリカマッシュルームを加え、中火で炒める。



③ 玉ねぎが透明になってきたら、トマトソース(240g)を入れ、塩こしょう少々、中火で1分間煮込む。



④ チーズをかけて、卵を入れる。卵が半熟になれば出来上がり！

平成30年度 卒業記念パーティー

開催日程

日本語日本文学科

日時 3月16日(土) 受付/17:00 開始/18:00 会場 天王寺都ホテル

歴史文化学科

日時 3月16日(土) 受付/17:30 開始/18:00 会場 難波チェルシー Nanba Chelsea

教育学部

日時 3月16日(土) 受付/17:30 開始/18:00 会場 ヒルトン大阪

人間社会学部

日時 3月16日(土) 受付/18:00 開始/19:30 会場 ホテルモンテ グラスミア大阪

薬学部

日時 3月17日(日) 受付/17:30 開始/18:00 会場 ホテルモンテ グラスミア大阪