



こみさぽ NEWS LETTER



Vol. 2

★グルメ情報(ワールド編) (by じょん)



- ① インドレストラン タバ (幸)
いくつかインドレストランはありますが、大学に比較的近いこちらをご紹介します。インドカレーとナンが頂けます。ナンはおかわり自由！ランチは700円～。
- ② ショウパーナ(ブラジル式炭火焼肉) (住吉)
ブラジルの焼肉・シュハスコとブラジル料理がお腹いっぱい食べられます。食べ放題コースで2990円。
- ③ サモワール(ロシア料理) (新浜松駅近く)
創業40周年を超える老舗のロシア料理のお店。ボルシチ、ピロシキ、ロシア紅茶など本格的なロシア料理が味わえる！ランチのコースは5種類、800円～3000円。
- ④ フォーハノイ セCOND(板屋町)
明るいカフェ。ランチセット 800～1050円。
フォー、生春巻きのセットでボリューム満点！

★簡単レシピ (by いよかん)



しょうが焼き

<材料>

- ・肉(豚)(しょうが焼き用または薄切りまたはバラ)
- ・しょうゆ、みりん
(それぞれ適量、基本は同じ割合程度)
- ・しょうが(すりおろしまたはチューブを適量)

<作り方>

- ① 皿またはトレーに調味料としょうがを入れ、肉をひたし、数分ほど置く
- ② フライパンを熱して肉を焼く(片面ずつ)
- ③ 両面焼いたら残ったたれを入れ、少し焼いて火を止める

肉じゃが

<材料>

- ・じゃがいも、にんじん、たまねぎ(適量)
- ・肉(豚または牛)(バラまたは薄切り)
- ・しょうゆ、みりん、砂糖
(しょうゆ・みりんを同じ割合程度、砂糖はやや少なめ程度)
- ・酒(あればみりんと同程度)
- ・だしの素(必要分)
- ・その他好きな具材を入れても可

<作り方>

- ① 野菜を適当な大きさに切り(にんじんはじゃがいもより小さめ)、水からゆでる
- ② じゃがいもがやや硬めくらいになったら、水を適当な量を捨て、調味料、肉を入れる
- ③ 沸騰させてから弱火で煮込み、じゃがいもがやわらかくになったら火を止める

Recipe

★おすすめの本の紹介

(by ゆきんこ)



星やどりの声

作者：朝井リョウ
出版社：角川書店



四年前に一家の大黒柱を亡くした早坂家。悩みや葛藤を越え、新たなステップへ踏み出す家族の物語。



一鬼夜行

作者：小松エメル
出版社：ポプラ社

闇魔顔の商人、喜蔵の家にある日突然、百鬼夜行からはぐれた鬼・小春が落ちてきた。そして二人は、数々の妖怪沙汰に巻き込まれることに…

スイッチを押すとき

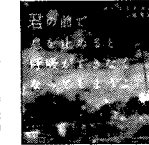
作者：山田悠介
出版社：角川書店



青少年の自殺の心理を解明するため、政府は全国から子どもを選出し、スイッチを押せば死ぬことができる装置を心臓に設置し、何もない部屋に拘束した。次々と子どもたちが自殺していく中、7年間自殺しない子どもが4人もいた。彼らが生き続けた理由とは……。

あたりまえボエム

君の前で息を止めると呼吸ができなくなってしまうよ
作者：氏田雄介
出版社：講談社



美しい写真とともにあたりまえのことを綴ったボエム集。クスッと笑って素敵な作品です。

★付属図書館の「裏」話 (by けん)

(by けん)



この春、浜松キャンパスにある図書館は開架スペースを改築、6月にはリニューアルオープンする予定です。その間、約30万冊の蔵書はどこにあるのでしょうか？実は図書館カウンターのすぐ左手に書庫があり、工事期間はほとんどの資料が収められています。ウェブで予約して司書さんに持ってきてもらうこともできますが、学生ならカウンターでの簡単な手続きで書庫に入れます。私も工事期間にはじめて利用しましたが、図書館の裏側という独特の風景が味わえて少しわくわくします。6月以降も書庫の利用はできるので、是非みなさんも利用してみてください。

★こみさぽ倶楽部案内 (by ゆう)

(by ゆう)



「ちょこっとボランティア+自分みがき」を通じた仲間づくりに参加しませんか？ワイワイやりながらちょっとだけ人の役に立つことを…。助けたり助けられたりしながら、大学でのあなたの「もう一つの居場所」にしてください。
定例会：月1回木曜 14:30~15:30、ランチミーティング：月1回金曜屋休みみどちらかに参加できる方、募集中！（こみさぽ・太田までご連絡を）