



尚絅大学 尚絅大学短期大学部

くまモンの巨大ぬいぐるみが登場しました！

熊本県と協定を締結し、「くまモン学」という新たな学問を推進しています。本協定は「くまモン学」という新たな学問の分野と方法を構築し、熊本県における新たな観光の魅力づくりや誇りを持てる地域の創造と人材育成並びに「くまモン」のブランド価値向上に寄与することを目的としています。

その情報発信拠点として、九品寺キャンパス7号館1階に「くまモン巨大ぬいぐるみ」が登場しました。

オープンキャンパスの際には本物のくまモンも特別講義を行い、ぬいぐるみと一緒に写真を撮りました。

ぬいぐるみの周りには、くまモン学に関するパネルや冊子、大学図書館にはくまモン関連書籍などもご用意しています。来校された際はぜひお立ち寄りください。



©2010熊本県くまモン 撮影日:2021年7月18日

くまもとマンガ協議会に参画しました！

尚絅大学及び尚絅中学・高等学校は、この度、「くまもとマンガ協議会」に参画しました。

「くまもとマンガ協議会」は、産学官が一体となって「マンガ県くまもと」を目指すために設立され、企業や大学、自治体など54の団体が参画しています。

10月24日(日)にキックオフイベントが行われ、その後は月に1回のペースで勉強会を開催し、マンガやアニメで熊本を世界にアピールしています。

大学では、講義やサークル活動等でマンガやアニメについて学ぶことができます。また、大学の「創作同好会」と中高の「漫画研究同好会」で熊本の郷土料理に関するマンガを制作。中高大連携での取り組みも積極的に行っています。



「創作同好会」と「漫画研究同好会」で漫画を制作します。

「人吉ひかりの復興プロジェクト」のフィールドワーク及びセッションを行いました

現代文化学部では、3年生後期授業「課題探求プロジェクト演習II」において、令和2年7月豪雨で被災した人吉市をフィールドに設定し、地域活性化や観光の復活をテーマに授業を行っています。

10月30日(金)、人吉市の被災状況や復旧・復興の現状について、より理解を深め、教育効果を上げるために、現地でのフィールドワーク及び地元関係者とのセッションを行いました。記録的な被害にあった人吉・球磨地方が未来に向けて復興を目指す中で、本学の若い学生の意見が少しでもお役に立てればと思います。



令和3年度 夏季キャリアガイダンス開催

令和3年9月22日(水)武蔵ヶ丘キャンパスで幼児教育学科2年生を対象としたキャリアガイダンス、24日(金)九品寺キャンパスで大学3年生・短大1年生を対象に企業研究・業界研究を目的とした「令和3年度 夏季キャリアガイダンス オンライン合同会社説明会」を開催しました。また、大学4年生・短大2年生を対象とした「模擬面接講座」も開講しました。コロナウイルス感染症の影響により、対面での会社説明会が難しいため、前年度の春季キャリアガイダンスと同様にオンラインで合同会社説明会を開催しました。今後も学生の希望する進路・就職の実現に努めていきます。



尚絅ボランティア支援センター

食品表示ウォッチャー講習会を開催しました



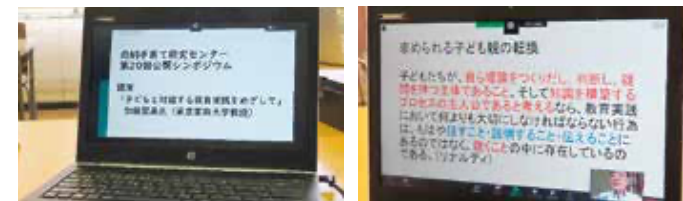
9月22日(水)、九品寺キャンパスで、「食品表示ウォッチャー講習会」を開催しました。

食品表示ウォッチャーとは、熊本県内の販売店での適正な食品表示を確保するために、ボランティアでモニタリング活動をする消費者のことです。ここで言うモニタリング活動とは、普段の買い物の際、食品表示の気になる個所を見つけた場合に、県へ連絡をするというものです。

今回の講習会を通して、本学学生が熊本県の食の安全・安心に貢献できることを期待しています。

尚絅子育て研究センター

第20回公開シンポジウムを開催しました



尚絅子育て研究センターでは、保育関係者や子育てに関心のある市民の皆様に向けて、熊本の保育や子育ての質の向上をめざした学びの場を提供しています。令和3年8月7日(土)、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、第20回公開シンポジウムはオンラインでの実施となりました。東京家政大学教授の加藤繁美先生による「子どもと対話する保育実践をめざして」をテーマに講演いただきました。続いて、カトリア保育園の梅田先生・松下先生、かおるこども園の古川先生から、日々の実践の中で対話と共感の保育をめざして工夫していることについて話題提供をいただきました。質疑応答や意見交換を通して、子どもと対話的で応答的な関係をつくるヒントをそれぞれ得ることができました。

グローバル化推進センター

「中国語オンライン留学」がスタートしました



10月26日(火)から、協定校である慈済大学(台湾)の中国語センターが開講する「中国語オンライン留学」が始まりました。

3月中旬まで計36回ほど行われ、中国語はもちろん、台湾の習慣や文化も現地の教員から直接学ぶことができます。

本学は、今夏から「オンライン留学」に対する奨学金給付制度を新たに設け、一層の学修支援に努めています。

尚絅食育研究センター

尚絅食育の日～お魚の日～ 天草産の魚介類を使った郷土料理を学食で提供！



学食特別メニュー
「鯛めし(天草さくら鯛)、アオサ汁、がね揚げ」



天草地区漁業士会 活動紹介

10月19日(火)に、天草地区漁業士会・天草広域本部の協力のもと、50食限定メニューとして「天草さくら鯛」を使った『鯛めし』や天草名産のアオサを使った『アオサ汁』、天草の郷土料理である『がね揚げ』の定食を学食で提供しました。

天草の漁業に関する資料の展示や養殖鯛・養殖ブリのレシピの配布、クイズやアンケートを行い、熊本県水産物や漁業に対する理解を深め、改めて食育の日を認識する機会となりました。

尚絅大学×瀬の本高原リゾート 開発メニューを提供！



マリトッツォ



トゥンカロン

「瀬の本高原リゾート」とのコラボで、生活科学部の4年生がメニュー開発に取り組みました。7月末に関係者参加の試食会で、熊本や阿蘇をイメージした5つのメニューを提案しました。その結果、水切りヨーグルトを使用した、さっぱりとした味わいの「マリトッツォ」、阿蘇のブルーベリーなど特産品を使用した「トゥンカロン」が採用になりました。瀬の本高原リゾートで提供される予定ですので、ぜひ足を運ばれてご賞味ください。

「尚絅ガールズ 豆腐レシピコンテスト」 上位4点を学食で提供！



グランプリ

炒り豆腐のドライカレー



優秀賞

豆腐とアボカドとチーズのコロッケ



優秀賞

南関あげの和風ペロンチーノ



優秀賞

豆腐のガパオライス

今年で8回目を迎える学食レシピコンテスト、今年度のテーマは「豆腐」です。

「豆腐」を使った女子大生ならではのメニューが、11月末から12月に学食で提供され、たいへん好評でした。