

純真の「今」を「楽しく」伝えるコミュニケーションペーパー

Pure Smile vol.04

2020 JUNE



おうちで純真を体験しよう!

純真短期大学ではホームページ以外にもInstagramやYouTubeで純真のアレコレをお届けしています。その一部をご紹介します!

食物栄養学科

#junshin_shokuei

食のお役立ち情報集めました!



ポムアンネット
(せん切りじゃがいものソテー)

せん切りが上手くなる!

カリッカリに焼けたじゃがいもの食感がたまりません!

材料

- じゃがいも 500g
- こしょう 少々
- サラダ油 大さじ1
- ピザ用チーズ 50g
- 塩 0.5g
- パセリ 少量

作り方

- ①せん切りにしたじゃがいもをサラダ油を熱したフライパンでじゃがいもを軽く押しながら焼く。
- ②両面をきつね色に焼き、塩こしょうをふり、チーズをのせてフタをする。
- ③チーズが溶けたら器に盛りパセリを添える

こども学科

#junshin_kodomo

気になる先生にはいいね♡をお願いします!

こども学科の教員紹介!

豊辻先生

音楽の先生です♪
写真でもおわりの通り
天然で元気な先生です

もしピアノが苦手でも、ちょびっとトライしてみてください。そのうち、少しずつ「オモシロイ」と感じられるとうれしいな♡
マイペースでもいいんだよ!
一緒にコツコツがんばろう☆

青沼先生

こどもと言葉等を担当で、こども学科の学科長でもあります
疲れたときのお茶とお菓子は欠かせません♡

学生とのかかわりでは、一人一人が持っている良いところを見つけたいことを大切にしています。

TV(アサデス)で紹介されました!

食物栄養学科 津村先生の
おいしい腸活

味噌とヨーグルトの
簡単お漬物

材料

味噌 100g 無糖ヨーグルト 100g

作り方

味噌とヨーグルトをポリ袋やジップロックに入れて混ぜ合わせて、お好みの野菜を漬け込み冷蔵庫で寝かせるだけ!
(野菜は薄く切ったほうが短時間で漬かります)

〈オススメの野菜〉
きゅうり、大根、アスパラ
(さっと湯がく)



YouTubeはじめました!

YouTube

JUNSHIN WALKER

検索

純真短大のアレコレを
広報スタッフがはりきって
動画でお伝えしています!
ぜひ見に来てくださいね!



JUNSHIN JUNIOR COLLEGE

OPEN CAMPUS 2020

オープンキャンパス



食物栄養学科



こども学科

2020年
6月13日(土)

webオープンキャンパス開催決定!

10時からインスタグラムでライブ配信
おうちで気軽に参加できます



junshinoc

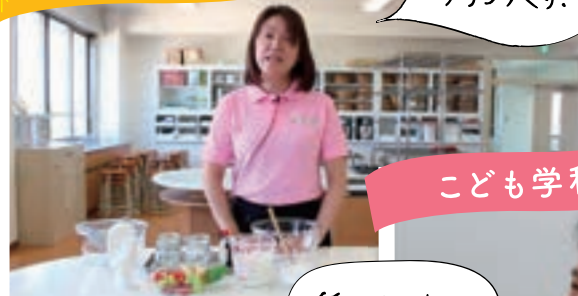
検索



入試説明

食物栄養学科

失敗しない
プリンづくり!



こども学科

紙皿シアターの
作り方☆



ZOOM

個別の相談も
できますよ!



個別相談も受付けます! 当日10:30~12:00

電話で ☎0120-286-451

LINEで チャットでの対応

ZOOMで メールで「ZOOM希望」と送信

メールで info@junshin-c.ac.jp

資料請求・お問い合わせ・お申し込み

オープンキャンパス
予約はこちら

入試説明会、学科紹介、個別相談
1日で短大まるわかり!

純真短期大学

☎0120-286-451 (入試広報係直通)

〒815-8510 福岡市南区筑紫丘1-1-1

TEL:092-541-1513

HP:http://www.junshin-c.ac.jp/

LINE@



速報! 2020年進路実績

食物栄養学科
こども学科
(2020年3月時点)

内定率 **100%**

