

祝！新厚生棟完成



▲【三月に完成したばかりの新厚生棟】

今まで午前十一時から午後二時までの間、長い間使っていたが、食事時間以外も生徒が利用でき、また、サラダやお惣菜なども今まで以上に充実させるところだ。新しい、美膳メニューナスを生かした試みが始まっている。

新築したな試みとして、理に使われる野菜は学校で薬科大学としての特徴を生かした試みが始まるようになる。

新築したばかりの新厚生棟には、まだ未完成の状態で、内部構造や外観が見えない。これまでの学園生活と大きな変化がある。

Tokyo University of Pharmacy and Life Sciences NEWS

東京薬科大学新聞

発行 東京薬科大学新聞会
責任者 中村 真美
編集 板山 昭
〒 192-0392
東京都八王子市
堀之内 1432-1
TEL 042-676-6679

4月号

二面 大学周辺駅紹介
三面 花 葵 奨励賞・クラブ表彰

年間行事紹介



▲【厚生棟一階席】

◀【二階へと続く広い階段】



新入生の皆様が入学おめでたすございます。こでは新入生の皆様が過ごす東薬の一年間の流れと主な行事について紹介します。

年間行事予定	
4月	10月 ・体育祭
	11月 ・東薬祭 ・後期学生大会
5月	12月 ・動物慰靈祭 ・冬期休暇開始
6月	1月 ・冬期休暇終了 ・後期授業終了
7月	2月 ・後期試験
8月	3月 ・前期追・再試験 ・夏期休暇終了
9月	・後期授業開始

* 昨年の年間予定を参考



UMA

学校が始まり、生活リズムを取り戻すのが大変です。

もと

食べ過ぎ注意！

モノクロ

衣・食・住！

新聞会員募集

私たちと一緒に新聞を作つてみませんか？パソコン・文章力に自信が無くても大丈夫！笑いを練り込みつつ(?)お教えします！
会室に人が居ることが多く、第二の我が家にも最適☆ 新聞完成時には打ち上げを、春夏にはお遊び合宿を行います。個性的な会員と共にひざけ合いませんか？気になったら、旧部室棟二階の新聞会室まで。
新しい家族待っています！
E-mail → shinbunkai_go@yahoo.co.jp

マグノリア

通称「マグ」

イメージとしては、レストランというよりは定食屋という感じがすると思う。様々な定食や丼ものなどが置かれており、そのどれもが質・量ともに満足できるものであるといえよう。また、注文が入ってから調理をするので揚げたての揚げ物などが食べられる。ただ、他と比べると少し値が張り、毎日いくのは学生にとっては辛いかなと思う。自分のお薦めは唐揚げ定食であり、これでもかというほどに大量の唐揚げが食べられる一品だ。

マグノリアの唐揚げは美味しいくてオススメですよ。揚げたての唐揚げのことを思い出すだけでお腹が減ります。唐揚げ定食には唐揚げが六個ほど入っており、ボリュームがあります。ご飯大盛りも出来ますよ。軽く唐揚げが食べたい人には、唐揚げハーフ定食があります。こちらは唐揚げが三個入っていて、女性ならこれだけでもお腹いっぱいになります。ただ、唐揚げを頼む人が多いので待ち時間が長いのが残念です。

図書館棟の一階にあるので、教育棟から少し遠いこと全体的に料金が高めなのが少し残念…。研究室や教授の方々も利用されるので、時間によってはかなり込んでる事が。でも、味の方は大学一だと思います。特に、かう揚げ定食がオススメです。注文してから揚げ始めるので少し時間が掛かりますが、揚げたてのから揚げは格別です。ただ、通常サイズはボリュームがありすぎるのですが、自分はハーフサイズしか食べきれないんです…。

カフェテリア

カフェテリアはセルフサービスの食堂のことらしい

いわゆる学食的なところで、その特徴は何と言っても豊富なメニューだろう。ここでは食べられないものや定番のものまで、多くのメニューが取り揃えである。お昼に何を食べたいか悩んだら、とりあえず行ってみればきっと食べたいものが見つかるはず。学食ならではの値段であり、学生の味方であるのもうれしい。また、今年度からは、厚生棟の増築に伴い収容できる人数が増えたので、今まで以上に利用しやすくなつたことだろう。

カフェテリアは麺類から丼物、洋食や和食、中華など、メニューが充実しています。月ごとにフェアを開催しており、名古屋味噌カツやクリスマスチキンなど、地域や季節にちなんだ料理を選ぶこともできます。自分で食べたいものをお盆に載せていく形式を探っており、値段も比較的安価なので、おかずを追加しがりやすいです。ついでつい食べすぎてしまうなんてことも…。メニューは定期的に変わりますが、鶏肉を使った料理はオススメです。

メニューの数は東葉一。値段も一番安く、メニューの選び方によっては、300円以内で一般的な定食が食べられます。そのため、貧乏学生の自分は、ほぼ毎日利用しています。その安さのためか、授業終了後は外まで並ぶ事も。しかし、今年度から厚生棟が新設されたため、席数が増えたり、新しくビュッフェ形式になったり、薬膳メニューが増えたり、大幅な改新がありました。より快適になったので、今後益々利用する事が増えそうです。

モグ

隠れた名店

実は、自分はモグを利用したことがない…。営業場所がカフェテリアの奥であるために、モグに行かずにカフェテリアで食べることや、パクで買い物して食べることが多いなってしまう。ただ、聞く話では値段は安いし量もあり味もいいとのこと。また、ホットサンドが置かれているのはここだけであり、出来立てが味わえるらしいので一度食べてみるといいかもしれません。自分もこれを機に行ってみようかなと思う。

モグのオススメは、やっぱりホットサンドですね。ボリュームがありますし、温かくて美味しいです。そんなモグのホットサンドのうち、一番のオススメは唐揚げサンドです。唐揚げ好きにはたまらない逸品です。温かいうちに吃るのが一番美味しいですが、冷めてから吃べても美味しいですよ。ただ、モグの営業時間はカフェテリアと同じなので、購入できる時間が限られているのと、土曜日に営業していないのが残念なところです。

約二年間、授業がある日はほぼ毎日学食を利用していますが、未だに利用した事がありません。なので、ホットサンドが美味しいと感じる事もあ手ごろ…という、あやふやな情報しか知りません。以前はカフェテリアの奥にあったので利用しづらかったんですが、厚生棟の新設により、店舗が利用しやすい場所へ移設されたとの噂が…。もしこれが本当なら、米よりもパンの方が大好きな自分は、毎日通つてしまふかもしません。

【材料】
卵 1 個
バター 25 g
小麦粉（薄力粉） 50 g
ふくらし粉 少さじ1/2
ベーキングパウダー 1 個
小さじ1/2

▶ 【材料を混ぜ合わせる】
空いたときに簡単に作れるカップケーキを紹介します。三十分あればできるのでオススメです。

【作り方】
空いた時に少しお腹が空いたときに簡単に作れるカップケーキを紹介します。三十分あればできるのでオススメです。

①小麦粉とふくらし粉を合わせ、二、三回ふるう。… A

②卵を卵黄と卵白に分ける。… A

③バターと砂糖（分量）を泡立て。… C

④卵白を泡立て、③で使用した砂糖の残りを少しづつ入れ、さうに泡立てる。… C

⑤オーブンを175°Cにあたためる。

⑥BにAを入れて混ぜ、Cを入れて手早く泡立てる。… C

⑦Dをカップケーキ型に半分の高さまで入れる。

⑧予熱しておいたオーブンに入れ15分焼く。

▶ 【作り方】

空いた時に少しお腹が空いたときに簡単に作れるカップケーキを紹介します。三十分あればできるのでオススメです。

編集後記

まずは新生のみなさん、入学されました。入学おめでとうございます。厳しい受験生生活乗り切り、これから始まる大学での生活に胸を躍らせていることで

おめでとうございます。今年度も東京薬科大学新聞、新聞会員々よろしくお願いします。

食卓などが入る新厚生棟が今年3月に完成し、さらに学生生活が充実することだと思います。これ

一杯頑張って下さい。

編集長 板山翔

レシピ

レッスン～カップケーキ～
by ちゃん

（好みで）
牛乳 15 ml
砂糖 50 g
バニラエッセンス 少々
粉末ココア 大さじ3杯
カップケーキ型 4個

▶ 【作った生地を型に流し込む】
卵白を泡立てる時、砂糖を入れることで泡を安定させます。このとき泡立て過ぎると泡がぶれる原因にならないか確認する。

▶ 【中まで焼けたら完成】
卵白を泡立てる時、砂糖を入れることで泡を安定させます。このとき泡立て過ぎると泡がぶれる原因にならないか確認する。

▶ 【中まで焼けたら完成】
卵白を泡立てる時、砂糖を入れることで泡を安定させます。このとき泡立て過ぎると泡がぶれる原因にならないか確認する。

るので注意してください。

⑨15分たら一度オーブンから取り出しつまようじや竹串などで刺して、焼き上がりの状態を見る。中まで焼けていないとどうとした液状のものが付くので、その場合もう一度オーブンに入れ、1分半ほど焼いてから、またつまよ

りください。カップケーキ型は油分の吸収が良い紙製の方がお薦めです。