



マクドナルド

Happyセットに年齢制限はないのか？



7点 マクドナルドと言えばファーストフードの定番である。私も中学、高校時代の放課後によくお世話になった場所だ。百円マックは財布の中身が寂しいときでも気軽に頼めるし、その他のメニューも手ごろな値段なのが嬉しい。個人的に好きだったものは、今は無きメガテリヤキだ。期間限定だったのが惜しまれるので、また復活することを期待したい。ただし、ポテトがあまり好きではないので今回は3点減点で7点とした。

ケンタッキー

食べたくなるなる！



9点 「ケンタッキーフライドチキン」というだけあり、種類豊富なチキン類はすべて高評価だ。またチキン類に比べ、少なめではあるがバーガー類、ツイスターもあるので合わせて買えば、満足感も得られる。ちなみにマイナーなメニューではあるが、この蜂蜜付きビスケットは結構おいしいので甘いもの好きな私には欠かせない。全体としてはほぼ満点に近いのだが、値段設定が少し高めなので1点マイナスで9点としたい。

ミスタードーナツ

ボンデライオン欲しいんです。



5点 言わずもがな、ドーナツ主体のチェーン店だ。最近知ったのだが、ドーナツ以外に飲茶やパイなどのメニューもあるようだ。種類も多く選ぶのが楽しいし、キャンペーンでもらえる景品も魅力的である。しかし、他2つのファーストフード店は食事メニューだが、ドーナツはどちらかと言えばおやつのようなイメージだからか、私自身あまり利用したことはない。近頃、CMをよく見るので機会があれば行ってみたい。

ちやも

実習で生気を吸い取られました…

ルキ

五月病にならないようにしたいです。

まな

最近、五月病にかかってしまいました…

9点 ファーストフード店といえば、大抵の人はマクドナルドが思い浮かぶのではないのでしょうか。定番商品がいくつもある上、とにかく安いのが魅力なお店だと思います。一番入りやすく、金銭面においてもやさしいお店だと思います。そして最近では新しくMc Cafeを立ち上げたり、期間限定の人気メニューを再登場させたりとすごく充実しています。ちなみに、ドナルドはロナルドと呼んでも正しいそうです。

6点 ケンタッキーといえばあの有名なフライドチキンがあります。定番のチキン以外はあまり食べたことがないですが、クリスマスには毎年食べたくありません。アメリカで生まれたケンタッキーは、最近CMでも流れているように今年で四十周年を迎え、数多くの人に愛されています。なんでもケンタッキー州にはカーネルおじさんが沢山いるらしいです。そしてケンタッキー州の人はよくケンタッキーに行くそうです。

7点 私はドーナツを食べたい時や、百円ドーナツを実施している時によく行きます。いつもはハニーチュロとボン・デ・リングを注文します。またドーナツ以外にも、「飲茶」という本格派チャイナメニューがあり、特に汁そばがお勧めです。ドーナツも飲茶も食べたことのない人がいたら食べてみてください。その時に店内のBGMも聞いてみてください。アメリカンポップスを中心に世界でヒットしそうな曲が流れています。

9点 ファーストフードと聞いてまず浮かんでくるのがマクドナルド。やはり安さと入りやすさがウケるので、いつこの店に行っても混んでいます。遊びに行ったときの昼ごはんはマックになるパターンが多いです。何を食べるか迷った時には結局マクドナルドにする、なんてこともよくあります。私のお気に入りにはマックポーク！一〇〇円なのが財布に優しいし、ソースとの相性が抜群でおいしいのでハマってます。

5点 ケンタッキーはあまり頻繁に食べに行かないので評価しづらいですが…時々無性に食べたくなります！ただ値段が高いので、クリスマスなどのイベントがないと食べないですね。クリスマスの時期はチキンポットパイがおいしい！それからチキンはもちろんのことビスケットも欠かせません。というよりも、チキンが油っぽくてビスケットがないと食べられない！もっとさっぱりしていればいっぱい食べるのにと思います。

9点 ミスタードーナツはほとんど嫌なところがないです。強いて言うなら油で揚げたのでカロリーが高いということくらいでしょうか。いつ食べてもおいしいし、安い！そういえばミスタードーナツっていつもマクドナルドの近くにある気がします。家の近くにも隣にあるし、地元でも隣に建っています。何か理由があるんでしょうか？気になります。最近は新しいドーナツも登場しているし、これからも注目していきたいですね。

新☆新聞会員募集



私たちと一緒に新聞を作ってみませんか？パソコン・文章力に自信がなくても大丈夫！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も行います。个性的な会員と共にふざけ合いませんか？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

くらたろこが異常に食べた貴方へ
今回は日本を代表するパスタである、たらこたっぷりスパゲティを紹介いたします。某CMの影響でもっと馴染みになったと思いませんか？作り方はあまり難しいのではないのでしょうか？作り方はあまり難しいのではないのでしょうか？作り方はあまり難しいのではないのでしょうか？

レシピ レッスン

～たらこスパゲティ～
by ぎんいろ Wolf

【材料】(4人分)
スパゲティ 400g
たらこ 4個
(一人1個！)
ニンニク (これ重要) 1〜2かけ
長ネギ 1/4本
オリーブオイル 大さじ3
塩 適量

【作り方】
①鍋に麺がひたるくらいの水と適量の塩を入れ、沸騰するまで沸かす。
②たらこを縦に切った筋を入れ、1cm間隔に細かく切る。
③ニンニクと長ネギは2mmぐらいに切る。
④お湯が沸いたらスパゲティを入れ、アルデンテ(中心に細い芯が入っているような固さ)に茹でる。
⑤ここから炒め作業。
⑥スパゲティが茹であがったら、たらこをいっしょに素早くフライパンへ入れ、たらこが全体に行き渡るように混ぜる。料理用トングを使うとやりやすい。
⑦完成！好みで刻みのりをかけても良い。

【ポイント】
スパゲティに絡みやすすくするため、たらこを細かく切りまじょう。

【たろこ麺をよく混ぜる】
フライパンにオリーブオイルをひく。まず、中火でニンニクを炒め、表面がきつね色に焦げ始めたたら、長ネギを入れる。長ネギに軽く混ぜる。

【ポイント】
スパゲティに絡みやすすくするため、たらこを細かく切りまじょう。

【お好みで海苔を】
かけて完成！



編集後記

五月病なんてなっている方もいらっしゃると思いますが、今回も無事、皆さんに新聞をお届けすることができました。
一年生の皆さんは、入学してから一カ月が経とうとしていますが、大学生活には慣れてきましたか？部活やサークルなどに入った人もいます。新しい仲間にもたくさん出会ったと思います。五月号からは、さっそく記事作成に関わってまいります。新しいメンバーも増えています。

会長 中村 真美

編集長 板山 翔