

平成19年10月入学生募集

放送大学で学んでみませんか？

放送大学は、無試験で入学でき、学びたい科目を1科目から、自宅に居ながらテレビで学べる通信制の大学です。放送大学では次のとおり平成19年10月入学生を募集しています。この機会に学んでみませんか。

●教養学部（年齢制限は平成19年4月1日現在）

全科履修生	4年以上在学し、「学士(教養)」の学位取得を目指す学生
満18歳以上で、高等学校卒業以上であればだれでも無試験で入学できます。短期大学、専門学校などからの編入学制度もあります。	
選科履修生	1年間在学し、希望する科目を1科目から履修する学生
科目履修生	1学期（6か月）間在学し、希望する科目を1科目から履修する学生
満15歳以上であればだれでも無試験で入学でき、幅広い分野の科目（約300科目）の中から好きな科目を1科目から学べます。	

※18年度から、科目群履修認証制度を導入し、教養学部の科目をより体系的に学べます。

●大学院（年齢制限は平成19年4月1日現在）

修士選科生	1年間在学し、希望する科目を1科目から履修する学生
修士科目生	1学期（6か月）間在学し、希望する科目を1科目から履修する学生
満18歳以上であればだれでも無試験で入学でき、約60科目の中から好きな科目を1科目から学べます。	

※修士全科生（平成20年度）については、お問い合わせください。

○出願受付期間

6月15日(金)～8月15日(水)(必着)

○資料請求・問い合わせ先

〒756-0884

山陽小野田市大学通り一丁目1-1
(山口東京理科大学構内)

放送大学山口学習センター

(☎88-3020 <http://www.u-air.ac.jp/>)



今月のおすすめ料理

【1人分栄養価】エネルギー 44kcal / たんぱく質 3.3g / 脂質 1.0g / 塩分 0.4g

「きゅうりのじゃこソース」

～豆腐などにトッピングしてもおいしいです～



■保健センター監修
■山陽小野田市食生活改善推進協議会
(厚狭校区担当)

材料（4人分）

きゅうり	240g
パプリカ(赤)	40g
ちりめんじゃこ	12g
にんにく	1かけ
しょうが	10g
たかの爪	1/2本
┌ 酒	大さじ1
A 酢	大さじ1
└ しょうゆ	小さじ1
└ 砂糖	小さじ1.5
ごま油	大さじ1
白ごま	小さじ2

作り方

- ①きゅうりは長めの乱切りにし、パプリカは5ミリくらいの千切りにする。しょうが、にんにくはみじん切りにし、たかの爪は種を除いて輪切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、しょうがとにんにくを香りが出るまで炒める。きゅうりとパプリカを加えて炒め、さらにちりめんじゃこを入れる。
- ③②をAの調味料で調味し、たかの爪を加え、煮汁がなくなるまで炒める。
- ④器に盛りつけ、ごまをふる。



ひとりで悩まずに、気軽に相談してください（いじめ、不登校、友人関係、家族関係、性の悩み、異性問題、子育て等）
受付日時 毎週月～金 8:30～17:00（土・日・祝日は留守番電話対応）

☎84-2000

✉ youngtel@city.sanyo-onoda.lg.jp