

発行日 2009年8月1日

お盆休みのお知らせ

8月13日(木)から15日(土)はお盆でお休みいたします。
教室の定休日とあわせると13日から17日までの5日間が休みとなります。



2003⇒2007 乗り換え講座

Word2003やExcel2003をお使いだった方が、Vista搭載のパソコンに買い換えた時、WordやExcelのバージョンが2007になっていて、あまりにも以前と異なるために『え?!』とパソコンの前で固まってしまうと思います。

本当に大きく変わりました。ものすごく変わりました。

Office2007は、2007年に発売されて既に2年が経っていますが、まだまだOffice2003を使っている方が多いのが現状です。

教室のほうも今年になってようやくOffice2007を使われる方が増えてきましたが、仕事で使われる方はOffice2003で学習されています。

仕事で使いたいとお考えの方には、基本的に2003バージョンをお奨めしております。

企業では2003バージョンが主流です。そもそも企業は新しいバージョンが出たからと言って、ホイホイと新しいバージョンに変えられません。バージョンアップにはけっこうな費用がかかるのです。また、バージョンアップに伴い業務に混乱がおきても困るからです。

ただ、いつまで2003バージョンを使いつづけられるかという問題もあります。

Office2003のソフトはMicrosoftが供給を停止したため入手不可能なので、新たにパソコンを導入すると新しいバージョンを使わざるを得ないのです。

2003・2007両方のバージョンを使いこなせれば言うことありません。

ということで、2003バージョンをお使いの方向けに2007バージョンに乗り換えるための講座を準備しております。お盆明けには完成予定です。

内容はWordとExcelの基本的な操作(よく使う操作)のみコンパクトにまとめたものです。

2007バージョンをお持ちでない方もどんなに変わったのか「見て・聞いて・触れて」確かめてみてください。ご利用お待ちしております。

ゴーヤ料理あれこれ

我が家で今年初めて「ゴーヤ」を収穫しました。

苗から育てて、収穫して・・・といっても実は、母が世話をしていますが。(^_^)

さてさて、ゴーヤを使った料理といえば、今まではチャンプルーか天ぷらぐらいしか作ったことはありません。そこで便利なのがインターネットですね。レシピを検索するといろいろ出てきました。ちょっとご紹介します。いずれも COOKPAD からの抜粋です。

《ゴーヤのおひたし》

材 料 : ゴーヤ 1/2本、醤油 大さじ1、みりん 大さじ1、ゴマ油 小さじ1(好みで赤唐辛子少々)、
鰹節 少々

作り方 : ①ゴーヤは白いわたの部分のスプーンで綺麗に削ぎ落とし、なるべく薄切りにする。
②鍋に熱湯を沸かし、①を入れて手早く茹で、ザルにあげて、しっかり水気をしぼる。
③調味料を合わせ、②をいれ、あえたら冷蔵庫で冷やす。
④食べる時に鰹節を乗せて、出来上がり。



《ゴーヤとツナのサラダ》

材 料 : ゴーヤ 1本(中程度)、ツナ缶 1缶、レモン汁 1個分、塩 適量

作り方 : ①ゴーヤを縦半分に切り、種をスプーンなどで取り除き 2~3 ミリに
スライスし、軽く塩もみしておく。
②ボールに油を軽く切ったツナ缶とレモン汁を入れ、軽く水気を絞ったゴーヤをあえて
出来上がり

アンケートの結果報告

毎月通っていただいている会員の皆様をお願いいたしておりましたアンケートの結果をご報告いたします。

「こんな講座があったらいいな」については以下のようなご要望がありました。

- ・デジカメの講座(基本的なことから画像編集まで)
- ・インターネットの有効活用術

ご要望のあった講座については、作成を検討させていただきます。

皆さんが知りたいこと・やってみたいことには出来る限りお応えしたいと思います。

また、「やりたいこと」「できなくて困っていること」を相談したいというご意見がありましたが、どうぞ気楽にご相談ください。出来る範囲でお手伝いさせていただきます。

総括しますと、皆さんが教室に対し楽しく通っていただけているということでした。また、講師についても特に不満をお持ちでないことが分かりました。ただ、教室は楽しいけれど、講座の内容が難しいとされている方が散見されましたので、もっと分かりやすくお伝えできるよう精進します。そして今後とも、皆さんが楽しく通っていただけるような教室づくりを行っていきたいと思います。ご意見・ご要望はいつでもお気軽にお聞かせください。通っていただける方にとって、よりよい教室、ナンバーワンではなくオンリーワンの教室をめざして頑張ります。

最後になりましたが、アンケートのご協力ありがとうございました。