

# DE&I推進に関する 各種お知らせ



## 研究支援員制度 利用申請受付中！

大阪大学では、出産や育児、介護等の様々なライフイベントに直面し、研究時間を十分に確保できない研究者を支援するため、大学院修了者や学生等を「研究支援員」として雇用する「研究支援員制度」を実施しています。

制度開始時より、産休・育休中の方や不妊治療中の方が利用可能となるよう利用要件の拡大等を図り、より多くの研究者の方にご利用いただける制度となっております。

本制度の利用者からは、「研究支援員の協力により、研究と家庭を両立させることができた。」

「産休中も継続して論文データを増やすことができた。」「研究が思うように進まない焦りが軽減され、精神的な支えになった。」といった声をいただいている。

現在、令和8年度の研究支援員制度の利用申請を受付中です。

【応募締切：2026年1月13日（火）13:30】

※上記日時を過ぎると利用申請フォームに入力できなくなります。

対象は大阪大学に雇用されている教員・研究員（常勤、非常勤は問いません。）又は日本学術振興会の特別研究員（PD/RPD）及び業務として研究に従事する技術職員です。

研究分野は問いません。また、性別に限らずご利用いただけます。

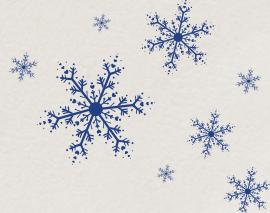
令和8年度の利用を希望される方は、申込方法などの詳細を以下からご確認ください。

### ▼－研究支援員制度－▼

<http://www.di.osaka-u.ac.jp/career/support-system/>

担当：企画部ダイバーシティ推進課企画係

[ki-diver-kikaku@office.osaka-u.ac.jp](mailto:ki-diver-kikaku@office.osaka-u.ac.jp)



## 「子育てみらいコンシェルジュ」利用契約終了のお知らせ

本学では、2022年度より株式会社ライフケアパートナーズによる企業主導型保育園（従業員枠）マッチングサービス「子育てみらいコンシェルジュ」を利用しておりましたが、2026年3月31日をもち、本サービスの利用契約を終了いたします。

現在、本サービスをご登録されている方は、自動的に登録解除となりますのでご了承ください。

なお、現在本サービスを利用され、従業員枠で通園されている方については、来年度以降も従業員枠で通園できることが各保育園と確認できておりますのでご安心ください。

また、2026年4月1日以降に企業主導型保育園（※従業員枠）に入園ご希望の場合は、企画部ダイバーシティ推進課支援係にて直接ご対応いたしますので、ご相談ください。

※地域枠に入園ご希望の場合は、従来通りご自身で直接園にお申し込みください。

担当：企画部ダイバーシティ推進課支援係

[ki-diver-shien@office.osaka-u.ac.jp](mailto:ki-diver-shien@office.osaka-u.ac.jp)



## おまけ 栄養士さん直伝！大阪大学学内保育園人気レシピ

### (子どもが選んだ給食No.1) 豆乳チキングラタン

【材料】 幼児5人分  
マカロニ…35g 鶏もも肉…90g  
玉ねぎ…90g  
しめじ…60g 人参…35g  
ブロッコリー…50g  
小麦粉…35g 豆乳…320g  
食塩…2g  
バター又はマーガリン…16g  
シュレッドチーズ…45g



- ① マカロニは柔らかく茹でておく。鶏肉は食べやすい大きさに切る。玉ねぎは5mm幅にスライス、人参は千切り、しめじは小房に分けておく。ブロッコリーは小房に分け、茹でておく。
- ② 熱したフライパンに油を引き、鶏肉を入れ色が変わるまで炒める。次に玉ねぎを加えよく炒め、人参としめじを加えてさらに炒める。
- ③ 弱火にし、②に小麦粉をザルで振るいながら加え、ヘラで丁寧に混ぜ合わせる。
- ④ ③に豆乳を少しづつ加え、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
- ⑤ ④に茹で上がったマカロニとブロッコリーを加え、塩とマーガリンで味を整える。
- ⑥ 器に盛りチーズをトッピングして、オーブンで焦げ目がつくまで焼く。



#### ◆POINT

豆乳で作るグラタンは優しい味がします。

グラタン＝ホワイトソース＝ちょっと手間というイメージがあると思いますが、ホワイトソースを作らなくても炒めるときに小麦粉を食材に絡めながら炒め（少々ダマになってしまっても大丈夫です）、豆乳を加えると簡単に出来ます。小麦粉を入れると焦げやすいので、休まず混せてくださいね。

### トマトが苦手でもなぜか食べられる！トマトスープ

【材料】 5人分（幼児）  
トマト…100g  
レタス…50g  
乾燥わかめ…2.5g  
コンソメチキン…4.5g  
しょうゆ…5g  
水…700ml



- ① トマトは湯剥きし、食べやすい大きさに切る。  
わかめは水で戻し、よく洗い細かく切る。レタスは、ザク切りにしておく。
  - ② 鍋に水を入れ加熱し、コンソメチキンを加え、しょうゆで味を整える。
  - ③ ②にトマトとわかめを入れ、一煮立ちさせる。
  - ④ ③にレタスを加えて、さっと火を通す。
- ※食べる直前にレタスを加えると、シャキシャキ食感が残ります。

