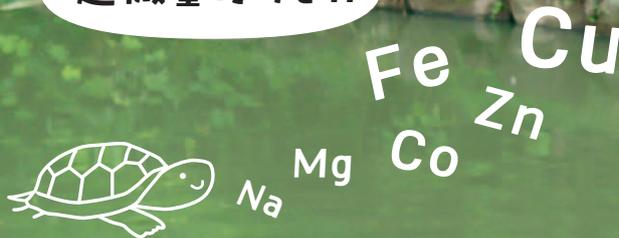


からだのなかの 金属のはたらき

超微量だけど!!



わたしたちのからだのほとんどは水や有機物でできています。そのほかに「金属が含まれます」と言われてもピンとこないですよね!でもカルシウムはアルカリ土類金属、ナトリウムはアルカリ金属のなかまですし、いかにも金属!な、微量の鉄や亜鉛が不足すると体調不良になってしまうことなど、みなさんも聞いたことがあるでしょう。金属は太古に生命が誕生したときに生物に取り込まれ、それ以来ずっと進化を共にして現在に至っています。金属がからだのなかで担っている大切な役割についてお話ししましょう。

- 講座名** 大阪大学×大阪ガス「アカデミックッキング」vol.69
「からだのなかの金属(超微量だけど!!)のはたらき」
- 日時** 2019年10月10日(木) 18:30~21:00(終了予定)
- 会場** 大阪ガスクッキングスクール淀屋橋(裏面に地図)
- 講師** 船橋 靖博(大阪大学大学院理学研究科・教授)
- 定員** 30名(申込多数の場合は抽選)
- 対象** どなたでも(15歳以上)
- 受講料** 2,500円(税込)
- 持ち物** ハンドタオル、筆記用具 ※エプロンは貸出します。
- 主催** 大阪大学21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

タイムテーブル

- 18:30~ Daigasグループの
社会貢献について
- 18:40~ 船橋先生の講義
- 19:30~ 料理実習
- 20:30~ 試食+質疑応答
- 21:00 終了

課題料理

ミネラルたっぷり、
からだをたすけるバランス和食

- 鶏レバーとカラフル野菜の南蛮漬け
- 納豆とキムチの磯辺春巻き
- きのこたっぷりしじみの味噌汁
- 桜エビごはん

ふなはし・やすひろ/理学博士(名古屋大学)。日本学術振興会特別研究員にはじまり、岡崎国立共同研究機構分子科学研究所と名古屋工業大学生命・物質工学科を経て、科学技術振興機構さきがけ研究員を兼任しつつ大阪大学理学部化学科の教授に着任し、現在に至る。愛知県産。そろばん塾に生まれ、中学、高校、大学では水泳部に所属。趣味はなく子供が大好きだが、大阪に単身赴任中。

■大阪大学×大阪ガス「アカデミックッキング」とは/“食”や“料理”という身近な切り口から、学問的なものの見方・考え方を身につける教養講座です。専門的で難解な大学の先生の研究でも、どこかで普段のわたしたちの生活とつながっている…。そんな楽しい実感から、日常生活にちょっと変化をもたらすアカデミックな思考回路が生まれます。あなたも一緒に、ガス火で作る料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか?

大阪ガスクッキングスクールから

● お申込みに際してのお願い ●

お申込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

●申込受付期間 8月25日(日)～9月16日(月)

8月25日(日) 00:00より web 受付開始

9月10日(火) 10:30より電話・店頭受付開始

※申込多数の場合は抽選。申込締切日以降、当選者の方に順次ご案内を発送します。

インターネット (24時間)

<https://www.og-cookingschool.com>

電話・店頭 TEL.06-6205-4640 (9:00～17:30)

(スクールの休校日は受付をしておりません)

※抽選後に残席がある場合は、先着順で受け付けます。

●前納制

原則として、講習費は前納制です。入金締切日までに店頭または銀行振込でお支払いください。クレジット・コンビニ決済も可。

*振込先:りそな銀行 御堂筋支店 普通口座

口座番号:2251509

加入者名:オオサカガス(カ)

(※入金締切日までにご入金があれば自動的にキャンセルになります。ご了承ください。)

●代理の方の受講も可

講習会で欠席の際は、事前に連絡をしてください。代理の方の受講も可能ですので、その旨お伝えください。

●遅刻

事前にご連絡をください。進行上 15分以上遅れた場合は、講習にご参加いただけません。事前にご連絡をいただいた場合でも同様ですのでご注意ください。

●中止について

以下の場合やむを得ずレッスンを中止する場合がございます。

・台風の接近により、レッスン開始2時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの「警報」が大阪府に発令されている場合(レッスン開始の2時間前からホームページのトップ画面にてご確認くださいか、各スクールへお電話にてお問い合わせください)

- ・新型インフルエンザによる場合
- ・規定人数に満たない場合

お申込みの際お伺いしました個人情報、大阪ガスおよび大阪ガスクッキングスクールが講習会・イベントのご案内等に利用させていただきます。また、大阪ガスクッキングスクールについてのアンケート調査・分析のほか、ガスおよびガス器具に関する商品、サービス情報のお知らせのために利用させていただき場合がございます。ご了承ください。

●キャンセル料について

予約いただいた講習会の予約取り消しには、下記のとおりキャンセル料がかかります。

・10月2日(水)まで → 0円

・10月3日(木)以降 → 講習会費の全額

※キャンセル料発生日の前日 17:30 までに、大阪ガスクッキングスクール淀屋橋へ直接ご連絡ください。レッスン会員の方はマイページよりキャンセルできます。

電話:06-6205-4640

(FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください)

●その他

・規定人数に満たない場合は、やむを得ず講習会開催を中止することがございます。

・お子様連れはご遠慮ください。

・お料理の持ち帰りは衛生上ご遠慮ください。

・安全衛生上、マニキュア、装飾品、香りの強い香水等はご遠慮ください。

・料理写真の撮影は出来上がりの写真のみとし、料理の説明中の撮影はご遠慮いただいております。

・講習風景や不特定多数のお客様の撮影はご遠慮ください。

・友人や知人を撮影されるときは、他のお客様が写らないようにご注意ください。

・講師を撮影される時は、ご本人に了解を得ていただきますようお願いいたします。

・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・調理に適した服装でご参加ください。

●アクセス

・地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅下車、13番出口を南へ徒歩約5分。



専用の駐車場はありません。お車で越しの方は近隣の駐車場をご利用ください。サービス券などはございません。

大阪市中央区平野町 4-1-2 (大阪ガス本社ビル 1F)

● 大阪大学 21世紀懐徳堂とは ●



大阪大学
21世紀
懐徳堂

大阪大学 21世紀懐徳堂は、市民と大阪大学をつなぐ学術連携や社会貢献活動の窓口です。大阪大学の高度な研究と教育の成果、文化的資源を広く社会に還元し、また、学外からの要望を受け、大学のさまざまな活動に反映させるコーディネータの役割を果たします。

大阪大学の学術連携の情報を集約し広報するとともに、大阪大学の精神的源流である「懐徳堂」で尊重された広範な分野にわたる学び合いの精神を汲み、公開講座、サイエンスカフェ、シンポジウムなどを企画・運営し、市民のみなさんと学生、教職員が出会い、能動的に学び合う場づくりを展開しています。

大阪大学 21世紀懐徳堂 検索

<https://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>