

おいしいシチューは、
どこからきたの？



親子チーム対抗！
フードマイレージ・クッキング

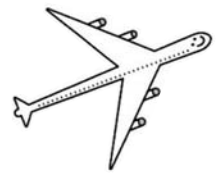
食材を買うとき、みなさんはなにを気にしますか？ 値段、安全、新鮮さなど、いろいろありますよね。

この講座では、食材の一部を持参して、親子ペアでシチューを作ります。おいしいシチューを食べたあとは、その材料がどこからどんな方法でキッチンにまで届いたのかを、みんなで一緒に考えてみましょう。

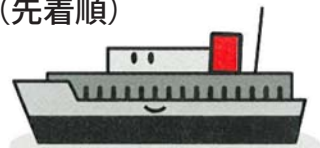
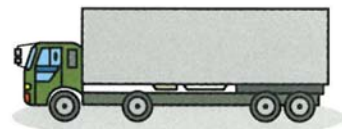
身の回りのモノや食べ物はすべて、世界中、日本中のいろいろな所から運ばれてきます。その中からどういうモノを買うようにすると、私たちは環境に配慮していることになるのでしょうか。

頭で理解するだけでなく、日々の暮らしの中で楽しく考える力がつくフードマイレージ・クッキングに、親子で挑戦してみませんか。

講師＝松村暢彦（大阪大学大学院工学研究科・准教授）／
専門は都市計画、交通計画、体験型交通環境学習プログラムの開発も手掛ける。主な著書に「交通混雑の経済分析」（共著、頸草書房、2001年）、「モビリティ・マネジメントの手引き」（共著、土木学会、2005年）など。現在、地方自治体の審議会・審査会・委員会多数、少路小学校おやじの会会員他。



イラスト出典／
あおぞら財団 フードマイレージ教材研究会
「食と交通と環境」パンフレット



講座名 / 大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」<vol.4>
「フードマイレージから考える、地球にやさしい食」

日時 / 2011年1月15日（土）14:00～17:00

会場 / 大阪ガスクッキングスクール千里（地図は裏面）

講師 / 松村暢彦（大阪大学大学院工学研究科・准教授）

対象・定員 / 親子ペア（親1人・子1人。子どもは小学3～6年生）・12組（先着順）

課題料理 / シチュー（クリーム味またはトマト味を選んで）

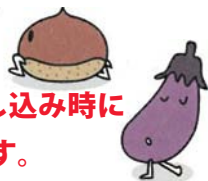
※グリーンサラダ・ロールパン・お飲み物がつきます。

受講料 / 親子ペア一組 3,000円（税込）

持ち物 / 材料の一部（鶏肉又はエビ、ニンジン、じゃがいも、玉ねぎ）、
ワークシート（受付後、郵送します）、エプロン、ハンドタオル、筆記用具、受講料領収書

主催 / 大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

※お申し込み以外のお子様連れはご遠慮ください。※シチューはクリーム味かトマト味をお申し込み時にお選びください。以降の変更はできません。※持ち物についての詳細は、受付後にお知らせします。



■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミックッキング」とは、料理を楽しみながら、大阪大学の研究に出会える。——アカデミックッキングは、「専門分野の講義」とそれにちなんだ「料理実習・試食」を通して実践的に教養を深める、新しいタイプの学びの場です（もちろん、ガス火を使います！）。「大学の研究って難しそう」「自分には関係ない話…」って思っているみなさん、料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか？

お申し込みは、大阪ガスクッキングスクール千里 TEL.06-6871-8561

講座内容のお問い合わせは、大阪大学 21世紀懐徳堂 TEL.06-6850-6443

詳しくは
裏面参照

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 ●

お申し込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

●お申し込み

先着順にて受付。

12月7日(火)よりweb優先受付開始

12月14日(火)11:00より残席を電話受付

インターネット(24時間)

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

電話・店頭(9:00~17:30、月・祝・その他指定日除く)

TEL.06-6871-8561

●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。

*振込先:りそな銀行 千里中央支店 普通口座

口座番号:5716488

加入者名:大阪ガスクッキングスクール千里

●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。

ただし、大人の方だけ、またはお子様だけの参加はできません。

●遅刻

事前にご連絡をください。進行上30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

・新型インフルエンザ等により講習会を中止させていただく場合がございますので、ご了承ください。開催の状況は大阪ガスクッキングスクールホームページ(インフォメーション)、携帯サイトでお知らせいたします。お電話でのお問い合わせは06-6871-8561まで。
・台風の接近により、大阪府・北大阪に講習開始2時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの「警報」が発令されている場合は、講習会を中止いたします。

お申し込みの際お伺いしました個人情報は、大阪大学21世紀懐徳堂、大阪ガスおよびアプリーティセサモが講習会・イベントのご案内等に利用させていただく場合がございます。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く場合がございます。ご了承下さい。

●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。

・1月7日(金)まで → 0円

・1月8日(土)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千里へ直接ご連絡ください。

電話:06-6871-8561

(FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください)

※未入金の場合は後日キャンセル料をいただきます。

●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。

●お申し込み以外の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、香りの強い香水等をご遠慮ください。

・講習中の写真、ビデオ撮影はご遠慮ください。仕上がり後の写真撮影は可能です。

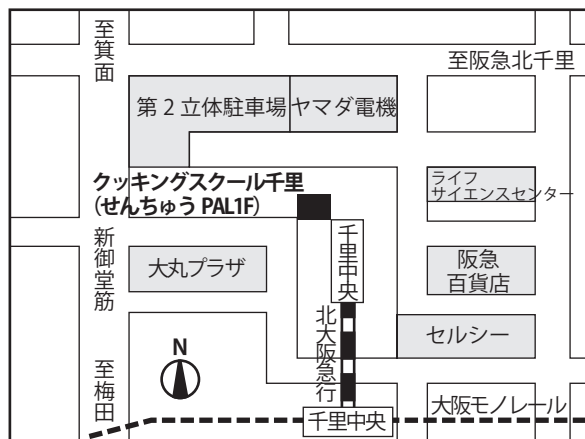
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・調理に適した服装でご参加ください。

●アクセス

・北大阪急行「千里中央」駅下車、北端階段上る。

・専用の駐車場はありません。お車でお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。



● 大阪大学 21 世紀懐徳堂とは ●



大阪大学
21世紀
懐徳堂

市民と大阪大学をつなぐ情報や活動の窓口です。大阪大学が取り組む教育・研究、地域文化活動の情報を学内外に提供している他、一般公開講座や各種イベントなどを主催し、大阪大学がもつ知識や文化的資源を広く一般に還元しています。

大阪大学 21 世紀懐徳堂 検索

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