

大学都市KOBE!!

好奇心を創り出す
都市と大学



神戸学院大学

神戸市 × 神戸学院大学『KOBE こども大学』

食べものの「色」のふしぎ ～ 栄養と調理と色の関係を学ぼう!～

講師: 神戸学院大学 栄養学部 栄養学科 助教 伊藤 智

「色」と「栄養」のふしぎ!
食べものの色の変化と
調理操作の関連について
実験を通して学んでみよう!

2016年 7月 24日(日) 13時00分～15時00分

会場: グランフロント大阪 北館 ナレッジキャピタル
The Lab. 2Fアクティブスタジオ

対象: 小学生とその保護者 / 定員10組

【申込方法】

神戸学院大学 社会連携部まで メールにてお申込みください

E-Mail renkei_info@j.kobegakuin.ac.jp (裏面のQRコードもご利用ください)

※メールに必ず、お子様と保護者の方の氏名・ヨミガナ、お子様の年齢、電話番号をご記入ください

参加費: 無料

定員になり次第
受付を終了します

① 個人情報の取り扱いについて

本事業の申込にてご提供いただきました個人情報は本イベント受付・運営に関する業務のほか、神戸学院大学が実施する各種事業に関する情報提供に利用させていただきます。なお、ご本人様の同意がある場合、または、法令に基づく正当な理由がある場合を除き、上記目的以外での利用及び第三者への開示・提供はいたしません。

『大学都市KOBE!発信』プロジェクト ～好奇心を創り出す都市と大学～

神戸市は、全国有数の“大学都市”です。地域の知の拠点である大学は専門性を基にした教育や研究活動に取り組むとともに、様々な分野において行政と連携し、市民の知的創造力の源として地域社会を支えています。

近年、コンビニエンスストアや外食・中食産業の隆盛により、自宅で調理する機会が少なくなっています。今回、正しい調理が「おいしく」「安全」に食べることにつながっていることや、調理の大切さを改めて考えるワークショップを、ナレッジキャピタルThe Lab.にて開催します!

食品の「色」の変化と調理操作の関連を調理科学の視点から学び、調理や下処理の大切さを一緒に学びましょう!

神戸市 × 神戸学院大学 『KOBE こども大学』

13時00分～15時00分

「食べものの「色」のふしぎ」

～栄養と調理と色の関係を学ぼう!～

講師: 神戸学院大学 栄養学部 栄養学科 助教 伊藤 智

<実験内容>

- ① ほうれん草の葉緑素の色を保つにはどうしたらいい?
- ② 紫キャベツの色素実験(アントシアニンの変化)
- ③ お茶の不思議ー緑茶・烏龍茶・紅茶の違いー

神戸市 × 神戸学院大学 『KOBEこども大学』

「食べものの「色」のふしぎ」

～栄養と調理と色の関係を学ぼう!～

お申込み方法

2016年7月21日(木)までに

E-mailにてお申込みください。

※E-mailには必ず、お子様と保護者の方の氏名・ヨミガナ、

お子さまの年齢、性別、電話番号(当日の連絡先)を記載してください。

<ご注意ください>

お申込みいただいた方には、メールにてご連絡をいたしますので、

お申込み前にメール(renkei_info@j.kobegakuin.ac.jp)が受信できるように受信設定の確認をお願いいたします。

お申込み先・お問い合わせ先

神戸学院大学社会連携部

TEL 078 - 974 - 1348

E-mail renkei_info@j.kobegakuin.ac.jp



ACCESS MAP