

[okutani_05]

活動タイトル	親子でエコ・クッキング教室～地球温暖化防止について一緒に学ぼう～
実施日	令和7年2月15日(土) 10:30～13:30
場所	苫小牧市民活動センター 5階 料理実習室
対象数	子ども12名 大人8名 計20名
内容	<p>テーマ：親子でエコ・クッキング ～ 調理でCO₂削減できることを学ぶ</p> <p>目的：親子での調理の実践を通して、小学生でも生活の中で省エネが簡単にできることを体感してもらう。</p> <p>実施概要：</p> <ul style="list-style-type: none">・子どもも興味を持って、参加しやすく調理が簡単なエコクッキングメニュー・メニューは「道産牛肉の簡単ビーフシチュー」「人参たっぷりキャロットケーキ」「レタスのサラダ」の3品・食生活の中でく容器・包装の少ないものを選ぶ～地産地消～無駄なく購入～省エネ調理(保温・余熱・時短・節水)～食品ロス削減～保存>の流れの中で資源やエネルギーの節約ができることを理解してもらう。・煮物は厚手鍋と落とし蓋を使うことで、時短、省エネ調理となり、オーブンを利用する場合でも余熱を使うことで省エネになる。・食時中に、pptを使って気候変動緩和策として誰もができるライフスタイルについてわかりやすく説明。 <p>感想・課題：</p> <ul style="list-style-type: none">・地産地消や食品ロス削減でも省エネにつながることを少し理解して貰ったと思います。・普段、台所での手伝いをしないという子どもが多く、この機会に簡単な調理に興味を持ってもらい、それが省エネにつながっていくと期待したいです。・調理中に説明した方が理解しやすい事が多いと思いますが、各台を回りながらですので、時間的に説明不足のところもあったかと思います。
実施写真等	