

6年生がエコクッキングについて学びました。

10月1日（火）に6年生が大阪ガスのご協力をいただいて、ごはんのみそ汁作りを通して、エコクッキングについて学びました。

エコクッキングとは、環境のことを考えながら、「買い物」・「調理」・「片づけ」等を行うことです。

具体的には、次のようなことに意識して生活することで、エコで地球に優しい生活ができることを学びました。

- ・旬のものを買う。
- ・近くでとれた野菜を食べる。
- ・買い物はエコバッグで。
- ・家から出るゴミを減らす。→水けをきる。
- ・鍋底に合った火加減にする。
- ・鍋に蓋をする。
- ・食べられる部分は全部食べる。
- ・油污れは洗う前に拭き取る。

等々たくさんあります。

調理実習では、ごはんを鍋で炊き、火力を見て時間を計る。みそ汁のだしをとったかつおぶしをふりかけにする。みそ汁の具の大根やねぎはどこまで食べられるか班で考えて調理する。最後に班ごとゴミの計量し、ゴミを減らす工夫がどこまでできたか確認しました。



保護者アンケートから

「いかにゴミを出さないように料理するかというお話を聞いた後、実際に子どもたちが一から調理してみることで、とても体感できたかと思います。親の私自身も反省するべき点がありました。楽しそうに調理実習する子どもたちの姿が見られて、また一緒に作ったものを食べることでとても楽しかったです。」

「エコを考える事もできたし、今の子どもは贅沢になっているので、家でも食事を見直そうと思います。」

「食材やガスなど無駄にしないように学び、楽しい調理していました。家庭でも手伝わせてエコクッキングを続けていこうと思いました。」

「子どもたちと楽しく勉強させていただきました。楽しかったです！」

