



E:Education  
for  
S:Sustainable  
D:Development  
O:omagari  
m:minami

H.27.11.16 No.9

## 大曲南中学校1年生 エコクッキング体験報告

11月12日、秋田市地球温暖化防止活動推進員の伊藤睦子さんにおいでいただき、エコクッキング教室を行いました。エコクッキングとは、私たちがお店で購入した食品を、調理や食事、後片付けする際の省ゴミ、省エネルギーの取り組みだそうです。調理や片付けの方法、生ゴミの処理方法などを、ほんの少し意識を変えて取り組むだけで、環境に優しいエコな食生活ができることがわかりました。また、後半は、給食センターからいただいた残飯由来の肥料を使って学校農園で栽培したサツマイモとサトイモを用いて調理実習をしました。サトイモは茹でてから皮をむくと、きれいに皮が取れ生ゴミが減ることなど体験できました。それぞれ、金つばと味噌田楽に、みんなで調理しておいしくいただきました。完食！



エコクッキングとは？

### 生徒のみなさんの感想から

生ゴミを濡らしたときと、濡らさないときの重さの差が大きくてびっくりしました。これからは、生ゴミを濡らさず、濡れたときは絞って捨てるようにしたいです。旬の食材も、知っているようで知らないものもあったので、今日教えてもらったことを買い物のときに思い出して買いたいと思います。今日のエコクッキングで、これまで以上にエコについて考えました。これから活用していきたいです。



旬の野菜はどれかな？

「食べる」「つくる」だけでなく、エネルギーに関することも学びました。旬の食材を選んだり、生ゴミを減らす工夫を考えたり、五感を使って味わうこともできました。学校で学んだことを家でも活用して、地球環境を良くするために小さなことから少しずつできるようになればいいなと思います。思うだけでなく行動したいです。



サトイモを茹でると皮がすぐむけました！

生ゴミの水分を切ったり、地産地消を心がけたりすることの大切さを学びました。調理中も節水やガスの無駄使いをなくすように考えることができよかったです。食材も給食の残飯からつくった肥料を使った有機野菜のサツマイモとサトイモでした。家庭でも、今日、習ったことを実践していきたいです。

普段捨てる場所を料理に使うことや、水で湿らせずに捨てることのメリットがわかりました。料理をするときの心がけだけで、ここまで地球の環境を守れるということがわかりました。このことを普段の生活で応用しながら使っていきたいです。とてもためになることを学ぶことができよかったです。



サツマイモの金つばこんがりおいしい香りが！

エコをすることで無駄を無くすると、環境に優しいと思いました。今日、習ったことを、日常生活に生かしていきたいです。お母さんやおばあちゃん、みんなにも知ってもらって、環境を良くしたいです。

