

# 小学生のエコ教室

【笠間市環境基本計画重点事業】

7月13日、友部社会福祉会館で「第7回子どもエコ教室」が開かれ、市内の小学4年生から6年生の児童24人が参加しました。この教室は、環境に配慮した調理「エコ・クッキング」を通して、子どもたちに環境への関心を高めてもらおうと毎年行われているもので、友部ごみを考える会（会長▽菊地寿代さん）が主催しています。

## ① 実習内容のお勉強

エコ・クッキングってなに？調理をして食べるだけでなく、その前後の作業に大きな意味があります。そのことを事前に教えてもらい、エコ・クッキングのスタートです。

## ② まずは材料の購入

マイバッグを持って、材料の購入です。スーパーマーケットの店長さんに環境対策のお話を聞いた



まずは、エコ・クッキングのお勉強

## ③ いよいよ調理開始

後、早速はかりを片手に買い物開始。必要な分量を量りながら、野菜や肉を買い物かごに入れていきます。地元産・外国産など食材の産地も要チェックです。また、過剰包装など買った後にごみになるものや、購入食材の明細を記入しながら店内を歩きました。無駄を出さないことが基本ですね。

材料をそろえたら、いよいよ調理。かぼちゃ・じゃがいもを皮ご



食材の産地も要チェックです

## ④ いただきます！

と調理する「エコ班」と、いつもどおり皮をむいて調理する「普通班」に分かれて作業を進めました。献立は、煮込みハンバーグ、おからのマヨネーズサラダ、かぼちゃのスープの3品。一人当たりのごみ量を集計すると、普通班に比べてエコ班は半分以下と、その差にびっくり。ちょっとした工夫で、減量化につながることを学びました。

奮闘すること90分。待ちに待った食事の時間です。エコ班が作ったかぼちゃのスープは、皮がまるごと入っているのだから、どっさり色。味を比べてみると、どちらもおいしい。みんなで協力し合っ



ハンバーグの下ごしらえをしています



後片付けの洗い物は、手作り石けんで



本日のメニューの出来上がり

たエコ・クッキング。今回学んだことは、家族にも教えてあげましょう。サポートしてくれた皆さん、ありがとうございました。